



Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! [Ausblenden](#)

SAUVIGNON BLANC EREMIT WHB 2021

HISTORISCHER DOPPELBESITZ

6,8 G/L SÄURE B.A. WS

14,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2025-2035 TRINKREIFE

1,1 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

Feines Zusammenspiel von getrockneter Brennnessel, Limettenöl, grüne Oliven und Minze. Über Stunden hinweg kommen neue Aromen wie Strohblume, würzige Bergamotte und Muschelschalen. Ein Wein um sich im Bukett zu verlieren. Am Gaumen dicht und fein verwoben. Ein durch und durch von Herkunft und Geschichte geprägter Wein. Ewig langer finessenreicher Nachhall. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

“Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Kräuterwürze, reife gelbe Tropenfrucht, rauchige Nuancen, ein Hauch von Cassis, braucht Luft, sehr facettenreiches Bukett, tabakige Nuancen. Komplex, weiße Tropenfrucht, frischer Säurebogen, engmaschig-salzig, mineralischer Nachhall, sehr lange anhaftend, ein Hauch von Orange im Abgang, sicheres Reifepotenzial” (Falstaff, Peter Moser)

“Fest gewirkte, tiefe und komplexe, etwas pflanzliche bis getrocknet-kräuterige und fein-gemüsige Nase nach gelben Früchten mit deutlicher Mineralik, einer Spur Olivenöl, Rauch und angedeutet Johannisbeeren. Reintönige, sehr feste, saftige, ganz leicht warm wirkende Frucht mit merklichem Säurebiss, herben pflanzlichen Aromen sowie gewisser Holzwürze, hat Griff von reifem Gerbstoff, konzentriert und nachhaltig am Gaumen, angedeutet Pfeffer und Muschelschalen, viel helle und ein wenig dunkle Mineralik, noch sehr kompakt, herb und spannungsreich, gewinnt mit Luft noch einmal merklich an Tiefe, langer, konzentrierter, saftiger Abgang mit Druck, etwas Fassholz, pflanzlicher Würze und wieder intensiver Mineralik. Muss reifen.” (wein.plus)



Traubensorte

Sauvignon blanc mit einem Anteil von ca. 10% Gelber Muskateller als Gemischter Satz gepflanzt – aufgrund des Alters der Rebstöcke tragen diese kleine konzentrierte Beeren.



Weinlese

Maischestandzeit 12–24 Stunden. Langsame und schonende Pressung mittels Tankpresse. 12 Stunden Débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung im großen, neutralen Eichenfass (600 Liter). Rund 24-monatiger Ausbau auf der Vollhefe. Erster Abstich unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen im Stahltank. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer niedrigen Schwefeldosis konserviert. Nach weiterem Ausbau im Stahltank auf der Feinhefe wurde der Wein im Mai 2025 – nach insgesamt 43 Monaten – unfiltriert abgefüllt. Nach weiterer Flaschenreife kommt der Wein erstmals im September 2025 in den Verkauf.



Boden / Anbaugebiet

Muschelkalk, Opok (Kalkmergel)

Pflanzjahr: 1963



Speisebegleiter

Harmoniert unter anderem zu intensiven Fischgerichten, sowie zu asiatisch gewürzten Speisen



FALSTAFF
(97 Punkte)

WEIN.PLUS
(97 Punkte)

GAULT-MILLAU
(99 Punkte)

JAMES SUCKLING
(96 Punkte)

JANCIS ROBINSON
(17,5 Punkte)

MEININGER
(96 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at