Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! Verwerfen



SAUVIGNON BLANC
SÜDSTEIERMARK DAC 2024

GEBIETSWEIN

0,75 L INHALT
12,5% VOL. ALKOHOL
2,2 G/LT RESTZUCKER
5,3 G/LT SÄURE B.A. WS
SCHRAUB VERSCHLUSS
23-53 JAHR ALTE REBEN
2025-2028 TRINKREIFE

Ganz Klare Sauvignon Blanc Würze. Zuckererbse, Küchenkräuter und Sprossen gepaart mit Salzzitrone und Aloe Vera in der Nase. Am Gaumen vielschichtig und mit vibrierender Frische. Grapefruit, Brennnesseltee und Feldgurkenschale bleiben lange haften. Ein Musterbeispiel an Sauvignon Blanc. (Thomas Schabl, Stundent Master of Wine)

Traubensorte

Die Sorte hat kleine Blätter und ist dicht belaubt, die Trauben sind klein, kompakt und walzenförmig, die Beeren haben einen würzig-intensiven Geschmack.

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung in Edelstahltanks, sechs Monate Ausbau auf der Feinhefe.

Boden / Anbaugebiet

kalkhaltige Lehmböden; Sand- und Schotterböden

Speisebegleiter

Klassischer Fischbegleiter, sehr gut zu Gerichten mit Gemüsebeilagen und Aufläufen passend.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at