



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

SAUVIGNON BLANC GAMLITZ 2023

ORTSWEIN

5,7 G/L SÄURE B.A. WS

13 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

3,1 G/L RESTZUCKER

2025-2030 TRINKREIFE

KORK VERSCHLUSS

10-21 JAHR ALTE REBEN

Betörende Sauvignon Blanc Aromatik, mit Zitrus, Zuckererbse und zarten Kräutern. Der Gaumen ist geprägt von einem feinen Fruchtschmelz mit kühler Frische. Leichtfüßig, sortentypisch und egelgant.



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, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung mit anschließendem 18 monatigem Ausbau zum Teil im traditionellen Holzfass und zum Teil im Edelstahltank. Weitere 6 Monate im Edelstahltank.



Boden / Anbaugebiet

Sand und Kristallin. Lehmanteil. Kalkfrei.



Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit leichten Fischgerichten, sowie mexikanischer Küche.



Großflaschen und Sonderformen [auf Anfrage weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)