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



JAKOBI
SÜDSTEIERMARK DAC 2024

SAUVIGNON BLANC

4,9 G/L SÄURE B.A. WS
12,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2025-2028 TRINKREIFE
4,0 G/L RESTZUCKER
SCHRAUB VERSCHLUSS

Einladend und charakteristisch für seine Herkunft. Im Glas reife, gelbe Früchte wie Apfel und Quitte. Dazu öffnen sich vegetabile Noten nach frischen Wiesenkräutern und würziger Brennnessel. Schmeckt knackig frisch nach jungen Erbsen und ist enorm saftig und kompakt. Zeigt eine lineare Säurestruktur, die mit einer tiefgründigen Würze unterlegt wird und für einen langanhaltenden Geschmack sorgt. Steirische Lebensfreude pur!“ (Angelika Sternat, Weinakademikerin)

Traubensorte

Die Rebsorte Sauvignon Blanc 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 kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe

Boden / Anbaugebiet

kalkhaltige Lehmböden; Sand- und Schotterböden; Schieferböden; Opok

Speisebegleiter

Jakobi passt am besten zu Fisch- und Geflügelgerichten sowie der österreichischen Wirtshausküche. Auch als Aperitif macht er eine sehr gute Figur.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at