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




# SAUVIGNON BLANC
# GAMLITZ 2024

## ORTSWEIN, BIO

**5,9 G/L** SÄURE B.A. WS
**13 %** VOL. ALKOHOL
**0,75 L** INHALT
**2,6 G/L** RESTZUCKER
**2025-2030** TRINKREIFE
**KORK** VERSCHLUSS
**10-22** JAHR ALTE REBEN

Duftige Aromen nach gelber Paprika, reife Johannisbeere und Lorbeerblatt im Auftakt. Am Gaumen rosa Pfirsich, Brunnenkresse und gegrillte Pimento. Tänzelnde Säurestruktur gemeinsam mit Fruchtschmelz im verführerischen Abgang. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

### 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, ganze Trauben, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung mit anschließendem 12 monatigem Ausbau im Edelstahltank auf der Vollhefe und weitere 3 Monate auf der Feinhefe.*

### Boden / Anbaugebiet

*Sand und Kristallin. Lehmanteil. Kalkfrei.*

### Speisebegleiter

*Harmoniert bestens mit leichten Fischgerichten, sowie mexikanischer Küche.*

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at