



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

BERGWEIN SÜDSTEIERMARK DAC 2024

GEBIETSWEIN

6,5 G/L SÄURE B.A. WS

13 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

1,5 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

2025-2030 TRINKREIFE

Beschreibung folgt...



Traubensorte

90% Sauvignon Blanc: Die Sorte hat kleine Blätter und ist dicht belaubt, die Trauben sind klein, kompakt und walzenförmig, die Beeren haben einen würzig-intensiven Geschmack.

10% Welschriesling: Die Sorte ist sehr spät reifend und benötigt daher warme, gut durchlüftete Lagen. Die Trauben sind mittelgroß, walzenförmig und mit einer kleinen Beitraube versehen.



Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand, pressung ganzer Trauben, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass. 12 Monate Ausbau auf der Vollhefe und 3 Monate auf der Feinhefe. Unfiltriert abgefüllt.



Boden / Anbaugebiet

Muschelkalk, Kalkmergel (auch als Opok bekannt), aber auch kalkfreie Lehm-, Schluff- und Sandböden



Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit Süßwasserfisch, zahlreichen Speisen rund um die verschiedensten Gemüsesorten. Passt auch hervorragend zu würzigen Gerichten und Vorspeisen.



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