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



BERGWEIN
SÜDSTEIERMARK DAC 2024

GEBIETSWEIN, BIO

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

Ergreifendes Aroma von Grapefruit, Pimentos und Salzzitrone. Mit Luft Jasminblüte, eine an aufgebrochenen Stein erinnernde Rauchigkeit, gelbe Paprika und Cassis gesellen sich dazu. Am Gaumen salzig, mit saftiger Frucht und etwas Kreide-Staub. Finessenreich und präzise im Nachhall mit grandiosem Trinkfluss. Ein Spiegelbild des südsteirischen Terroirs! (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Traubensorte

Die Rebsorte wurde vor mehreren Generationen in unsere Region gebracht, wahrscheinlich Mitte bis Ende des 19. Jahrhunderts. Es dauerte jedoch bis in die 1990er Jahre, bis sich der Sauvignon Blanc gegenüber allen anderen Rebsorten in der Steiermark behauptete. Sie ist heute eine der wichtigsten Rebsorten in der Südsteiermark und macht 50% unserer Weingärten aus. Hier findet der Sauvignon Blanc das Terroir vor, in dem das Potential der Sorte voll gezeigt werden kann. Gleichzeitig hält diese Rebsorte unseren rauen klimatischen und topografischen Bedingungen stand und zeigt höchste Beständigkeit in Ertrag und Qualität.

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand, pressung ganzer Trauben, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass. 12 Monate Ausbau auf der Vollhefe und 5 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