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



SAUVIGNON BLANC EHRENHAUSEN

ORTSWEIN

5,7 G/L SÄURE B.A. WS
13,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
1,1 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS
2021-2024+ TRINKREIFE
10 BIS 36 JAHR ALTE REBEN

Elegante kühle Aromatik nach dunkler Cassis, getrockneter Ananas sowie Kreidestaub und Kräuterwürze. Mit Luft auch etwas süßlich anmutender Fenchel. Am Gaumen sehr pointiert mit zartem Fruchtschmelz. Wiederum tiefgründige Aromen nach reifer Grapefruit und gelbe Johannesbeere im langen Nachhall. (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)

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 im traditionellen Holzfass, 12 Monate Ausbau im großen traditionellem Holzfass und weitere 6 Monate im Edelstahltank.

Boden / Anbaugebiet

Muschelkalk, Kalkmergel (auch als Opok bekannt), sowie stark lehmhaltige Böden

Speisebegleiter

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

FALSTAFF	**A LA CARTE**
(93 Punkte)	(92 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at