Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. Ausblenden

JAKOBI 2017

GEBIETSWEIN

5,6 G/L SÄURE B.A. WS
12,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2018-2021 TRINKREIFE
2,4 G/L RESTZUCKER
SCHRAUB VERSCHLUSS

Duftig und lebendig in der Nase, kühle Frische, Holunder und grüne Paprikaschoten, dazu Sternfrucht und Zitronenschalen. Animierend und trinkfreudig mit lebendig-verspielter Säure. (Arno Bergler – WeinErleben)

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 Geflügel-gerichten sowie der österreichischen Wirtshausküche. Auch als Aperitif macht er eine sehr gute Figur.

A LA CARTE	**FALSTAFF**
(90 Punkte)	(90 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at