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

JAKOBI
SÜDSTEIERMARK DAC 2025

SAUVIGNON BLANC

5,4 G/L SÄURE B.A. WS
12,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2026-2029 TRINKREIFE
1,1 G/L RESTZUCKER
SCHRAUB VERSCHLUSS

Jakobi 2025 präsentiert sich aromatisch, sortentypisch würzig frech mit einer ausdrucksstarken Aromatik von gelber Paprika und Stachelbeeren. Am Gaumen spiegelt Jakobi mit floralen Noten nach weißer Blüte sowie vegetabilen Aromen von Küchenkräutern umgarnt von reifer Paprika den ausgewogenen Jahrgang 2025 wider.

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 Geflügelgerichten sowie der österreichischen Wirtshausküche. Auch als Aperitif macht er eine sehr gute Figur.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at