



# SAUVIGNON BLANC RATSCHER 2013

## ORTSWEIN

**6,1 G/LT** SÄURE B.A. WS

**13,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2014–2019+** TRINKREIFE

**1,1 G/LT** RESTZUCKER

**5 BIS 29** JAHR ALTE REBEN

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Ausdrucksstarke Nase mit Aromen von dunklen Beeren, Kräutern und mineralischen Anklängen. Fest und straff im Mund, geradlinig und besonders ausgewogen, gute Substanz, große Lebendigkeit, würzig, kühl und animierend im langen Abgang.



### 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, 10 - 12 Monate Ausbau auf der Feinhefe, 3 - 6 Monate zur Stabilisierung im Stahltank.*



### 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.*



**A LA CARTE**  
(92 Punkte)

**FALSTAFF**  
(92 Punkte)

**GAULT & MILLAU**  
(15,5 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage  
weingut@gross.at