


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

# SAUVIGNON BLANC

**0,75 L** INHALT

**6,14 G/L** SÄURE B.A. WS

**14,0 %** VOL. ALKOHOL

**5,0 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**2018-2027** TRINKREIFE

**10** JAHR ALTE REBEN

Kräuterwürzig durch und durch. Die sich „kühl“ anfühlenden Aromen werden von Zitronenschalen und grünen Oliven begleitet, dazu noch weiße Ribisel und Wiesenkräuter. Erdig-mineralischer Ausdruck am Gaumen, bleibt lange da. *(Arno Begler, WeinErleben)*

## 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

*Vergärung und Ausbau für 12 Monate im Große Holzfass. Lagerung für weitere 6 Monate im Stahltank.*

## Boden / Anbaugebiet

*Schluffiger Lehm und Tonmergel (Opok)*

## Speisebegleiter

*Vielseitig verwendbar: zu Süßwasserfischen ebenso wie zu Spargel- und Pilzgerichten, zum Risotto, ect.*

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at