



SAUVIGNON BLANC GAMLITZ 2015

ORTSWEIN

6,4 G/L SÄURE B.A. WS

13,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2020– 2025 TRINKREIFE

2,6 G/L RESTZUCKER

5 BIS 15 JAHR ALTE REBEN

KORK VERSCHLUSS

Exotische Aromatik dominiert die Nase: reife Mango, dazu grüne Papaya und Maracuja, sehr animierend und einnehmend. Am Gaumen saftig und ausgewogen. Zarte Struktur, bevor ein feiner Schmelz den Gaumen einnimmt. Zur Exotik kommt ein leichter Kräutertouch, sowie eine zarte Würze am Abgang. (Chris Biber – Weinfurore)



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

Lesen und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass, 12 Monate Ausbau auf der Feinhefe.



Boden / Anbaugebiet

Sand und Schotter. Lehmanteil. Kalkfrei.



Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit leichten Fischgerichten, sowie mexikanischer Küche.



VINARIA
(3 Sterne)

FALSTAFF
(93 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at