



# CUVÉE HALOZE BLANC 2019

## VINO GROSS

**7,94 G/L** SÄURE B.A. WS

**12,5 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2021-2028** TRINKREIFE

**2,3 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**11 BIS 46** JAHR ALTE REBEN

Einladende Aromen von reifer gelber Frucht, dezenter Exotik und Zitronenzesten. Subtile Aromen von Minztee und Pfefferkraut runden den Eindruck ab. Eine typische Haloze'sche Rauchigkeit ruht von den dunklen Opok Böden der Region. Die einladende und erfrischende Säure und ein dezenter Grip regen den Speichelfluss an und machen Lust auf mehr Haloze Blanc. *(Mathias Riepl, Diplom Sommelier)*



### Traubensorte

*regionstypische Cuvée: 40 % Furmint, 40 % Sauvignon Blanc, 20 % Laški Rizling*



### Weinlese

*spontane Vergärung, zwölf Monate Ausbau im großen gebrauchten Holzfass, weitere vier Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert*



### Boden / Anbaugebiet

*kalkhaltiger Tonmergel (Opok)*



### Speisebegleiter

*passt gut zu Fisch, Meeresfrüchte, Kalbsfleisch und Geflügel*



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage [weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)