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

SAUVIGNON BLANC
GAMLITZ 2020

ORTSWEIN

6,1 G/L SÄURE B.A. WS
13 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
3,8 G/L RESTZUCKER
2022 – 2026+ TRINKREIFE
KORK VERSCHLUSS
10 BIS 20 JAHR ALTE REBEN

In der Nase präzise Aromen nach Pomelo, Aloe Vera und Brunnenkresse. Ebenso Anklänge nach gegrillten Melanzani, rosa Pfeffer und Dill. Am Gaumen kristallklar und einnehmend. Die sehr gut eingebundene Säure in Kombination mit einem charmanten Fruchtschmelz sorgen für ungemeines Trinkvergnügen. (*Thomas Schabl, Diplom Sommelier*)

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 mit anschließendem 12 monatigem Ausbau zum Teil im traditionellen Holzfass und zum Teil im Edelstahltank. Weitere 6 Monate im Edelstahltank.

Boden / Anbaugebiet

Sand und Kristallin. Lehmanteil. Kalkfrei.

Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit leichten Fischgerichten, sowie mexikanischer Küche.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at