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

SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK DAC 2021

GEBIETSWEIN

0,75 L INHALT
13,5% VOL. ALKOHOL
3,7 G/L RESTZUCKER
6,2 G/L SÄURE B.A. WS
SCHRAUB VERSCHLUSS
21 – 49 JAHR ALTE REBEN
2022 – 2025 TRINKREIFE

Pures Sauvignon Bukett. Reichhaltige Aromen von schwarzer Holunderbeere, Grapefruit, Blütenpollen und roter Paprika. Am Gaumen spiegeln sich elegante Noten von Artischocke, Pfefferkraut und heller Exotikfrucht wider. Mit sehr viel Druck und einer reifen stoffigen Struktur bleibt er lange hafte. Signature Sauvignon Blanc! (Thomas Schabl, Weinakademiker)

A la Carte: 93 Punkte
“Blassgelb, intensive Nase, kandierte Orange und Ananas, Melisse, zart floral, gehaltvoll, dicht und straffe Strukur, eleganter Trinkfluss, fruchtiger Schmelz im 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, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung in Edelstahltanks, sechs Monate Ausbau auf der Feinhefe.

Boden / Anbaugebiet

kalkhaltige Lehmböden; Sand- und Schotterböden

Speisebegleiter

Klassischer Fischbegleiter, sehr gut zu Gerichten mit Gemüsebeilagen und Aufläufen passend.

FALSTAFF
(93 Punkte)

A LA CARTE
(93 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at