



SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK DAC 2022

GEBIETSWEIN

0,75 L INHALT

12,5% VOL. ALKOHOL

3,0 G/L RESTZUCKER

5,7 G/L SÄURE B.A. WS

SCHRAUB VERSCHLUSS

22 – 50 JAHR ALTE REBEN

2023 – 2026 TRINKREIFE

Von Anfang an pure Würze im Bukett. Aromen von Johannisbeeren, Zitrus und grünem Apfel treffen auf Grapefruit, gelben Paprika und dezente Vegetabilität. Druckvoll und mit hellem Fruchtschmelz bleibt er lange am Gaumen haften. Kompakt und stoffig. Bilderbuch Sauvignon Blanc! (Jan-Hendrik Maier, Weinakademiker)

Falstaff: 92 Punkte

“Helles Goldgelb, Silberreflexe. Feine Kräuterwürze, ein Hauch von gelber Tropenfrucht, weißer Pfirsich, etwas Blütenhonig. Straff, elegant, weißer Apfel, pikanter Säurebogen, minerlaisch-zitronig im Nachhall, animierender Speisebegleiter.”

James Suckling: 91 Punkte

“Aromas of green apples, fresh pears, lime curd and kiwi fruit. Crunchy and citrusy with a medium body and fruity, lightly spritzy finish. Sustainable. Drink now. Screw cap.”



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, 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
(92 Punkte)

JAMES SUCKLING
(91 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at