



# SAUVIGNON BLANC WITSCHNEINER HERRENBERG 2013

**6,9 G/L** SÄURE B.A. WS  
**13,5 %** VOL. ALKOHOL  
**0,75 L** INHALT  
**7,7 G/L** RESTZUCKER  
**45** JAHR ALTE REBEN  
**2016-2026** TRINKREIFE  
**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Konzentriert reichhaltige Nase, der Duft erinnert an süße Früchte wie gelbe Ringlotten und saftige Äpfel. Dazu auch etwas gebratene Maiskolben und Netzmelone. Im Mund geprägt von großer Eleganz und Vielschichtigkeit, dazu mineralische Würznoten. Bleibt minutenlang im Mund. Ganz am Schluss erfrischen aromatische Grapefruitnoten und sorgen für begeisternde Trinkfreude. (Arno Bergler – Wein erleben)



## Traubensorte

*Sauvignon blanc und Gelber Muskateller im Gemischten Satz – aufgrund des Alters der Rebstöcke tragen diese kleine konzentrierte Beeren.*



## Weinlese

*Lese und Traubenselektion per Hand; schonende Pressung; spontan vergoren im großen Holzfass; 12 Monate Ausbau im kleinen Holzfass auf der Vollhefe; weitere 6 Monate auf der Feinhefe; ohne Filtration in die Flasche;*



## Boden / Anbauggebiet

*Leithakalk und Opok (Kalkmergel)*



## Speisebegleiter

*Harmoniert unter anderem zu intensiven Fischgerichten, sowie zu asiatisch gewürzten Speisen*



**FALSTAFF**  
(94 Punkte)

## GAULT & MILLAU

(19 Punkte +  
Lieblingswein)

**A LA CARTE**  
(94 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage  
weingut@gross.at