



SAUVIGNON BLANC COLLES 2019

VINO GROSS

6,66 G/L SÄURE B.A. WS

13,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2021-2030 TRINKREIFE

1,9 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

13 JAHR ALTE REBEN

Klare Frucht im Vordergrund. Gelbe Johannisbeere, Apfel und reife Marille. Dazu dezente Kräuterwürze nach Melisse. Am Gaumen füllig mit einer cremigen Textur. Gut eingebundene Säure mit einem dezenten Gerbstoff geben dem Wein Rückgrat. Ein langer balancierter Abgang, erinnernd an Salzzitrone, runden das Trinkgefühl ab. *(Mathias Riepl, Diplom Sommelier)*



Traubensorte

kleine Blätter, dicht belaubt, kleine kompakte und walzenförmige Trauben, würzig intensiver Geschmack



Weinlese

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



Boden / Anbaugebiet

kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



Speisebegleiter

vielseitig einsetzbar: zu Süßwasserfischen, Spargel- und Pilzgerichten und Risotto



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