



# SAUVIGNON BLANC EHRENHAUSEN 2018

## ORTSWEIN

**6,1G/L** SÄURE B.A. WS

**13 %** VOL. ALKOHOL

**1,5 L** INHALT

**1,2 G/L** RESTZUCKER

**2020-2025** TRINKREIFE

**8-34** JAHR ALTE REBEN

Kühler Auftakt von Limettenezesten und an Muschelschalen erinnernder Mineralik gepaart mit Kräuterwürze in der Nase. Am Gaumen voller Spannung und mit leicht salzig- kreidigen Anklängen. Vibrierendes Säurespiel unterlegt von gelben Früchten und getrockneten Kräutern. Elegant und pointiert im Abgang. (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 im traditionellen Holzfass, 12 Monate Ausbau im großen traditionellem Holzfass und weitere 5 Monate im Edelstahltank.*



### Boden / Anbaugebiet

*Korallkalk und Kalkmergel (auch als Opok bekannt), sowie stark lehmhaltige Böden*



### Speisebegleiter

*Harmoniert bestens mit Süßwasserfisch, Spargelgerichten und zahlreichen Speisen rund um die verschiedensten Gemüsesorten. Passt auch hervorragend zu würzigen Gerichten und mildem Curry.*



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