

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

SAUVIGNON BLANC

ORTSWEIN

5,6 G/LT SÄURE B.A. WS
13,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2014-2019+ TRINKREIFE
1,1 G/LT RESTZUCKER
5 BIS 28 JAHR ALTE REBEN
SCHRAUB VERSCHLUSS

Lese und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame Vergärung im traditionellen Holzfass, 10 – 12 Monate Ausbau auf der Feinhefe, 3 – 6 Monate zur Stabilisierung im Stahltank.

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, 10 - 12 Monate Ausbau auf der Feinhefe, 3 – 6 Monate zur Stabilisierung im Stahltank.

Boden / Anbaugebiet

Muschelkalk, Kalkmergel (auch als Opok bekannt), sowie stark lehmhaltige Böden

Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit Süßwasserfisch, Spargelgerichten und zahlreichen Speisen rund um die verschiedensten Gemüsesorten.

GAULT & MILLAU
(15,5 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at