



# SAUVIGNON BLANC GAMLITZ

## ORTSWEIN

**5,5 G/L** SÄURE B.A. WS

**13,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2021-2024+** TRINKREIFE

**1,6 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**6 BIS 16** JAHR ALTE REBEN

Einnehmende Fruchtnoten nach Cranberry und roter Paprika. Ebenso schmeichelnd am Gaumen mit einer pikanten Säure und reifer Frucht. Wie ein roter Faden zieht sich eine typische Sauvignon-Blanc Würze den ganzen Wein. Am Punkt gereifter Herkunftswein. (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

*Lesen und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass, 12 Monate Ausbau im großen traditionellen Holzfass und weitere 6 Monate im Edelstahltank.*



### Boden / Anbaugebiet

*Sand und Schotter. Lehmenteil. Kalkfrei.*



### Speisebegleiter

*Harmoniert bestens mit leichten Fischgerichten, sowie mexikanischer Küche.*



**FALSTAFF**  
(92 Punkte)

**VINARIA**  
(3 Sterne)



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