



SAUVIGNON BLANC EHRENHAUSEN 2015

ORTSWEIN

6,1 G/L SÄURE B.A. WS

13,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2020–2027 TRINKREIFE

2,5 G/L RESTZUCKER

6 BIS 31 JAHR ALTE REBEN

KORK VERSCHLUSS

Duftiger und intensiver Beginn. Brennessel und Gartenkräuter in der Nase, dazu gelbe Stachelbeere und feine Würze. Am Gaumen drahtig und mit kalkiger Struktur, zieht straff nach hinten, etwas Limette und frische Aprikose. Leichte Rauchigkeit bleibt lang halten. (Chris Biber – Weinfurore)



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 auf der Feinhefe.



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. Passt auch hervorragend zu würzigen Gerichten und mildem Curry.



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