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

SAUVIGNON BLANC
WITSCHEINER HERRENBERG

6,6 G/L SÄURE B.A. WS

14,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2017-2027+ TRINKREIFE

1,1 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

50 JAHR ALTE REBEN

Ein Wein mit unglaublicher Ausdruckskraft. Von Beginn an viel Sauvignon Blanc in der Nase, Kümmel, Fenchel, Schwarzbrotrinde, dazu satte, saftige Cassisnoten. Man riecht weißes Krokant, aber auch kühle Ananas-Minze. Die erfrischende Aromatik zieht sich am Gaumen weiter, mit Luft und Temperaturen werden auch Erinnerungen an vollreife Pfirsiche wach. Im Mund muskulös und stoffig, salzige Komponenten sind schmeckbar, dazu immer wieder schwarze Johannisbeere. Herzhaft und unendlich lang am Gaumen, viel Reifepotential! (Arno Bergler – WeinErleben)

Traubensorte

Sauvignon blanc mit einem Anteil von ca. 10% Gelber Muskateller als Gemischter Satz gepflanzt – aufgrund des Alters der Rebstöcke tragen diese kleine konzentrierte Beeren.

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand; schonende Pressung; spontan vergoren im großen Holzfass; 12 Monate Ausbau im kleinen Holzfass auf der Vollhefe; weitere 6 Monate auf der Feinhefe; ohne Filtration in die Flasche;

Boden / Anbaugebiet

Leithakalk und Opok (Kalkmergel)

Speisebegleiter

Harmoniert unter anderem zu intensiven Fischgerichten, sowie zu asiatisch gewürzten Speisen

FALSTAFF
(95 Punkte)

GAULT MILLAU
(18 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at