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

SAUVIGNON BLANC
WITSCHEINER HERRENBERG 2017

5,5 G/L SÄURE B.A. WS

14,5 VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2019 – 2029+ TRINKREIFE

1,7 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

54 JAHR ALTE REBEN

Erinnert an Kreide, Bergamotte und Pfirsichspalten. Vielschichtiger Auftakt durch fein verwobene Aromen in der Nase. Mit Luft oder durch belüften in einer Weißweinkaraffe erscheinen Muskatnusswürze und weitere gelbe Früchte. Kein Aroma sticht hervor, die Summe der Nuancen ergeben hier die Komposition. Deutlich saftige Sauvignon Blanc Aromen. Kraftvoll und verspielt am Gaumen. Grapefruitfrische hält diesen Witscheiner Herrenberg fokussiert und straff. Unterlegt von Stachelbeerenragout & Johannesbeerencreme. Nicht enden wollender Abgang. Ein von Herkunft und Geschichte geprägter Wein. Großes Reifepotential. (Thomas Schabl, Dipl. Sommelier)

Vinaria: 17,8
"Ausgesprochen interessantes Bukett, kräuterbetont, Wermut, Minze, Pfeffer, Senf, freundlicher und eleganter Eindruck; Understatement am Gaumen, vielschichtig, Frucht, Kräuter und Würze fein ineinander verwoben, gute Länge, konsolidiert, ohne Ecken und Kanten, ausgesprochen individuelle Sorteninterpretation, "perfekter Auftritt, ein Sir"."

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	ROBERT PARKER	VINARIA
(97 Punkte)	(97 Punkte)	(17,8)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at