

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

SAUVIGNON BLANC GAMLITZ 2017

ORTSWEIN

5,5 SÄURE B.A. WS

13,0 VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2019-2024+ TRINKREIFE

1,6 RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

7 BIS 17 JAHR ALTE REBEN

Tiefliegendes Aromengeflecht, Rhabarber und Dill, dazu gelbe Paprikasüße. Im Duft verspielt und tänzelnd, ungemein feingliedrig. Salzzitronen dann am Gaumen, filigran und herrlich verspielt im Nachgeschmack. (Arno Bergler, Wein Erleben)

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 mit anschließendem 12 monatigem Ausbau zum Teil im traditionellen Holzfass und zum Teil im Edelstahltank. Weitere 6 Monate im Edelstahltank.

Boden / Anbaugebiet

Sand und Kristallin. Lehmanteil. Kalkfrei.

Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit leichten Fischgerichten, sowie mexikanischer Küche.

FALSTAFF
(92 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at