



# SAUVIGNON BLANC RATSCHER 2012

## ORTSWEIN

**5,6 G/LT** SÄURE B.A. WS

**13,0 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2014-2019+** TRINKREIFE

**1,1 G/LT** RESTZUCKER

**5 BIS 28** JAHR ALTE REBEN

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Lese und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame Vergärung im traditionellen Holzfass, 10 – 12 Monate Ausbau auf der Feinhefe, 3 – 6 Monate zur Stabilisierung im Stahltank.



### 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 im traditionellen Holzfass, 10 - 12 Monate Ausbau auf der Feinhefe, 3 – 6 Monate zur Stabilisierung im Stahltank.*



### 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.*



**GAULT & MILLAU**

(15,5 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage

weingut@gross.at