

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

JAKOBI
SÜDSTEIERMARK DAC 2019

6,1 G/L SÄURE B.A. WS

12 % VOL. ALKOHOL

1,5 L INHALT

2020-2022 TRINKREIFE

2,1 G/L RESTZUCKER

SCHRAUB VERSCHLUSS

Würzig, sortentypischer Auftakt. In der Nase Zuckererbsen und Brennnesseln. Am Gaumen schotig-würzig nach frisch geschnittener Paprika und Ribiselkraut; dann etwas weiße Birnenfrucht. Animierendes Säure-Fruchtspiel. Typisch feinwürzige südsteirische Sauvignon Blanc-Aromen ziehen sich durch den ganzen Wein. Bereitet elegantes Trinkvergnügen. *(Thomas Schabl, Diplom Sommelier)*

Traubensorte

Die Rebsorte Sauvignon Blanc 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 kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe

Boden / Anbaugebiet

kalkhaltige Lehmböden; Sand- und Schotterböden; Schieferböden; Opok

Speisebegleiter

Jakobi passt am besten zu Fisch- und Geflügelgerichten sowie der österreichischen Wirtshausküche. Auch als Aperitif macht er eine sehr gute Figur.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at