

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