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

SAUVIGNON BLANC
SÜDSTEIERMARK DAC 2020

GEBIETSWEIN

0,75 L INHALT
13 % VOL. ALKOHOL
3,1 G/L RESTZUCKER
6,4 G/LT SÄURE B.A. WS
SCHRAUB VERSCHLUSS
20 – 48 JAHR ALTE REBEN
2021-2024 TRINKREIFE

Von Beginn an vornehme Sauvignon Blanc Frucht und Würze nach gelber Paprika, Aloe Vera und Pfefferkraut. Mit etwas Luft gesellen sich reife Physalis und weiße Johannisbeere dazu. Am Gaumen kompakt, saftig mit einem vibrierendem Säurespiel. Ein angenehmer heller Fruchtschmelz verleiht zusätzliche Tiefe im überraschend langen Abgang. (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)

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, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung in Edelstahltanks, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.

Boden / Anbaugebiet

kalkhaltige Lehmböden; Sand- und Schotterböden

Speisebegleiter

Klassischer Fischbegleiter, sehr gut zu Gerichten mit Gemüsebeilagen und Aufläufen passend.

FALSTAFF	**JAMES SUCKLING**
(92 Punkte)	(91 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at