

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

SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK DAC 2018

GEBIETSWEIN

5,6 SÄURE B.A. WS

12,5 VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2019 – 2022 TRINKREIFE

1,1 RESTZUCKER

SCHRAUB VERSCHLUSS

18 – 46 JAHR ALTE REBEN

Tief-verflochtene Aromen, allen voran süße Johannisbeerblüten, Wiesenkräuter und knackige Gurkenschalen. Im Mund werden Erinnerungen an süße, reife Birnen wach, dazu viel schotige Sauvignon-Würze. (Arno Bergler – WeinErleben)

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
(92 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at