



# SAUVIGNON BLANC COLLES 2015

## VINO GROSS

**7,2 G/L** SÄURE B.A. WS

**13,5 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2017-2024+** TRINKREIFE

**3,5 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**70% 8 JAHR, 30% 37** JAHR ALTE REBEN

Ganz individuell von seiner Herkunft geprägt. Man riecht „schotige“ Aromen und denkt unweigerlich an frische Pfefferoni, dazu Spargel und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer. Würze mischt sich mit aromatischer Zitrusfrische, Wachholder schwingt mit. Am Gaumen sehr kernig, zart salzig und mit viel lebendiger Frische ausgestattet. Grüner Apfel im Nachgeschmack. (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, Entrappung der Beeren, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass, 24 Monate Ausbau auf der Vollhefe, ausgebaut in unserem Keller in Gorca (Stajerska Slovenija)*



### Boden / Anbaugebiet

*Schluffiger Lehm und Tonmergel (Lapor)*



### Speisebegleiter

*Vielseitig verwendbar: zu Süßwasserfischen ebenso wie zu Spargel- und Pilzgerichten, zum Risotto, ect.*



**FALSTAFF**  
(93 Punkte)

**A LA CARTE**  
(92 Punkte)

**GAULT MILLAU**  
(16,5 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage  
weingut@gross.at