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

SAUVIGNON BLANC
GAMLITZ 2018

ORTSWEIN

5,7 G/L SÄURE B.A. WS
12,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
1,2 G/L RESTZUCKER
2020-2025 TRINKREIFE
KORK VERSCHLUSS
8-18 JAHR ALTE REBEN

Einladendes Bukett nach Zuckererbsen, gelber Stachelbeere und gekochten Buschbohnen. Geht mit Luft noch mehr auf. Es kommen Zitronenblüten und Thymian dazu. Am Gaumen ausbalanciert und charmant. Sortentypischer Sauvignon blanc mit Tiefgang. (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, 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.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at