



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 Lehm Böden; Sand- und Schotterböden*



### Speisebegleiter

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

## FALSTAFF

(92 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen [auf Anfrage](mailto:weingut@gross.at) [weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)