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



SAUVIGNON BLANC

ORTSWEIN

6,1 G/L SÄURE B.A. WS
13,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2016 – 2021 TRINKREIFE
2,5 G/L RESTZUCKER
6 BIS 31 JAHR ALTE REBEN
KORK VERSCHLUSS

Duftiger und intensiver Beginn. Brennnessel und Gartenkräuter in der Nase, dazu gelbe Stachelbeere und feine Würze. Am Gaumen drahtig und mit kalkiger Struktur, zieht straff nach hinten, etwas Limette und frische Aprikose. Leichte Rauchigkeit bleibt lang halten. (Chris Biber – Weinfurore)

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 im traditionellen Holzfass, 12 Monate Ausbau auf der Feinhefe.

Boden / Anbaugebiet

Muschelkalk, Kalkmergel (auch als Opok bekannt), sowie stark lehmhaltige Böden

Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit Süßwasserfisch, Spargelgerichten und zahlreichen Speisen rund um die verschiedensten Gemüsesorten. Passt auch hervorragend zu würzigen Gerichten und mildem Curry.

FALSTAFF	**VINARIA**
(93 Punkte)	(4 Sterne)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at