



SAUVIGNON BLANC STEIRISCHE KLASSIK 2015

GEBIETSWEIN

5,6 G/LT SÄURE B.A. WS

13,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2016 – 2019 TRINKREIFE

2,1 G/LT RESTZUCKER

15 BIS 43 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Tiefgründig, mineralisch, würzig! Wohltuend beruhigte, enorm ansprechende und tief verwurzelte Aromen nach Johannisbeeren, reifen Netzmelonen und saftigen Birnen. Dazu viel Würze, Erinnerungen an Minze und Bohnenkraut werden wach. Der Gaumen begeistert durch Saftigkeit und großartige Präsenz. (Arno Bergler – Wein erleben)



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 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.



VINARIA
(3 Sterne + TIPP)

FALSTAFF
(92 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at