



SAUVIGNON BLANC COLLES 2017

VINO GROSS

6,35 G/L SÄURE B.A. WS

13,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2019-2028 TRINKREIFE

1,7G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

11 JAHR ALTE REBEN

Strahlendes Hellgelb mit grüner Reflektion. Auftakt von Kiwi und kaltem Rauch. Mit etwas Zeit auch Nektarinen und weiße Johannisbeere im Glas. Sehr vielschichtig. Der Wein spielt förmlich mit seiner Finesse und wechselt geschmacklich zwischen den Aromafarben Gelb und Grün. Im Mund stoffige hochelegante Struktur. Ein Touch Extraktsüße. Trinkanimierende Säure mit saftigem Nachhall. *(Thomas Schabl, Diplom Sommelier)*



Traubensorte

kleine Blätter, dicht belaubt, kleine kompakte und walzenförmige Trauben, würzig intensiver Geschmack



Weinlese

spontane Vergärung, zwölf Monate Ausbau im großen gebrauchten Holzfass, weitere sechs Monate im Stahltank, ungeschönt und unfiltriert



Boden / Anbaugebiet

kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



Speisebegleiter

vielseitig einsetzbar: zu Süßwasserfischen, Spargel- und Pilzgerichten und Risotto



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at