



# JAKOBI SÜDSTEIERMARK DAC 2019

**GROSS & GROSS**

**6,1 G/L** SÄURE B.A. WS

**12 %** VOL. ALKOHOL

**3 L** INHALT

**2020-2022** TRINKREIFE

**2,1 G/L** RESTZUCKER

**SCHRAUB** VERSCHLUSS

Würzig, sortentypischer Auftakt. In der Nase Zuckererbsen und Brennesseln. Am Gaumen schotig-würzig nach frisch geschnittener Paprika und Ribiselkraut; dann etwas weiße Birnenfrucht. Animierendes Säure-Fruchtspiel. Typisch feinwürzige südsteirische Sauvignon Blanc-Aromen ziehen sich durch den ganzen Wein. Bereitet elegantes Trinkvergnügen. *(Thomas Schabl, Diplom Sommelier)*



**Traubensorte**

*Die Rebsorte Sauvignon Blanc hat kleine Blätter und ist dicht belaubt, die Trauben sind klein, kompakt und walzenförmig, die Beeren haben einen würzig-intensiven Geschmack.*



**Weinlese**

*Lesen und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe*



**Boden / Anbaugebiet**

*kalkhaltige Lehmböden; Sand- und Schotterböden; Schieferböden; Opok*



**Speisebegleiter**

*Jakobi passt am besten zu Fisch- und Geflügelgerichten sowie der österreichischen Wirtshausküche. Auch als Aperitif macht er eine sehr gute Figur.*



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage  
weingut@gross.at