



SAUVIGNON BLANC

ORTSWEIN

5,6 G/LT SÄURE B.A. WS

13,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2014-2019+ TRINKREIFE

1,1 G/LT RESTZUCKER

5 BIS 28 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Lese und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame Vergärung im traditionellen Holzfass, 10 – 12 Monate Ausbau auf der Feinhefe, 3 – 6 Monate zur Stabilisierung im Stahltank.



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, 10 - 12 Monate Ausbau auf der Feinhefe, 3 – 6 Monate zur Stabilisierung im Stahltank.



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.



GAULT & MILLAU

(15,5 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at