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

JAKOBI
SÜDSTEIERMARK DAC 2021

6,2 G/L SÄURE B.A. WS
12,5 % VOL. ALKOHOL
1,5 L INHALT
2022 -2025 TRINKREIFE
1,5 G/L RESTZUCKER
SCHRAUB VERSCHLUSS

Der Sauvignon Blanc zeigt seine typisch aromatische Vielfalt: reife, gelbe Früchte wie Apfel und Quitte sowie würzige Noten und jene, die an Brennnesseln, Tomatenblatt und nassen Stein erinnern. Er wirkt harmonisch, mit einer subtilen Komplexität. Am Gaumen überzeugen die gut eingebundene, saftig-frische Säure sowie der feine, dezente Gerbstoff. Animierend und vibrierend fließt der Wein über die Zunge, ist aromatisch im Abgang und bleibt lange am Gaumen. *(Mathias Riepl, 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

Lese 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