

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

SAUVIGNON BLANC

ORTSWEIN

6,0 G/LT SÄURE B.A. WS
12,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2015-2020+ TRINKREIFE
1,5 G/LT RESTZUCKER
5 BIS 30 JAHR ALTE REBEN
SCHRAUB VERSCHLUSS

Frische, durchaus fruchtbetonte Nase, erinnert an grünen Spargel, knackiges Steinobst und weißen Ribiseln. Am Gaumen von einer lebendigen Säure geprägt, geradlinig und schlank, verspielt, zart würzig und gut balanciert. Sehr gutes, trinkanimierendes Finish.

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.

VINARIA	**FALSTAFF**
(3 Sterne + FUN)	(92 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at