



Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. [Ausblenden](#)

JAKOBI SÜDSTEIERMARK DAC 2019

6,1 G/L SÄURE B.A. WS

12 % VOL. ALKOHOL

0,75 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

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 Lehm Böden; 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](mailto:weingut@gross.at)