



SAUVIGNON BLANC COLLES 2016

VINO GROSS

0,75 L INHALT

6,14 G/L SÄURE B.A. WS

14,0 % VOL. ALKOHOL

5,0 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

2018-2027 TRINKREIFE

10 JAHR ALTE REBEN

Kräuterwürzig durch und durch. Die sich „kühl“ anfühlenden Aromen werden von Zitronenschalen und grünen Oliven begleitet, dazu noch weiße Ribisel und Wiesenkräuter. Erdig-mineralischer Ausdruck am Gaumen, bleibt lange da. (*Arno Begler, WeinErleben*)



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

Vergärung und Ausbau für 12 Monate im Große Holzfass. Lagerung für weitere 6 Monate im Stahltank.



Boden / Anbaugebiet

Schluffiger Lehm und Tonmergel (Opok)



Speisebegleiter

Vielseitig verwendbar: zu Süßwasserfischen ebenso wie zu Spargel- und Pilzgerichten, zum Risotto, ect.



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage

weingut@gross.at