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

BERGWEIN
SÜDSTEIERMARK DAC 2022

GEBIETSWEIN

5,9 G/L SÄURE B.A. WS

13 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2,2 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

2023 – 2027+ TRINKREIFE

Am Anfang eine spürbare, vom Korallenkalkboden herrührende, Rauchigkeit mit Bergamotte und gelber Paprika. Mit etwas Luft kommen weiße Johannisbeere und ein Hauch Limettenschale dazu. Ätherische Töne von Melisse ebenso florale Akzente. Am Gaumen salzig, mit saftiger Frucht und etwas Kreide-Staub. Finessenreich und präzise im Nachhall mit einem grandiosem Trinkfluss. Ein Spiegelbild des südsteirischen Terroirs! (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Traubensorte

Sauvignon Blanc: Die Sorte hat kleine Blätter und ist dicht belaubt, die Trauben sind klein, kompakt und walzenförmig, die Beeren haben einen würzig-intensiven Geschmack.
Welschriesling: Die Sorte ist sehr spät reifend und benötigt daher warme, gut durchlüftete Lagen. Die Trauben sind mittelgroß, walzenförmig und mit einer kleinen Beitraube versehen.

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass, 17 Monate Ausbau auf der Feinhefe.

Boden / Anbaugebiet

Muschelkalk, Kalkmergel (auch als Opok bekannt), aber auch kalkfreie Lehm-, Schluff- und Sandböden

Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit Süßwasserfisch, zahlreichen Speisen rund um die verschiedensten Gemüsesorten. Passt auch hervorragend zu würzigen Gerichten und Vorspeisen.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at