

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

SAUVIGNON BLANC

7,2 G/L SÄURE B.A. WS

13,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2017-2024+ TRINKREIFE

3,5 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

70% 8 JAHR, 30% 37 JAHR ALTE REBEN

Ganz individuell von seiner Herkunft geprägt. Man riecht „schotige“ Aromen und denkt unweigerlich an frische Pfefferoni, dazu Spargel und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer. Würze mischt sich mit aromatischer Zitrusfrische, Wachholder schwingt mit. Am Gaumen sehr kernig, zart salzig und mit viel lebendiger Frische ausgestattet. Grüner Apfel im Nachgeschmack. (Arno Bergler – 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

Lese und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass, 24 Monate Ausbau auf der Vollhefe, ausgebaut in unserem Keller in Gorca (Stajerska Slovenija)

Boden / Anbaugebiet

Schluffiger Lehm und Tonmergel (Lapor)

Speisebegleiter

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

FALSTAFF	A LA CARTE	GAULT MILLAU
(93 Punkte)	(92 Punkte)	(16,5 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at