



# SAUVIGNON BLANC WITSCHAINER HERRENBERG 2017

**5,5 G/L** SÄURE B.A. WS

**14,5** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2019 – 2029+** TRINKREIFE

**1,7 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**54** JAHR ALTE REBEN

Erinnert an Kreide, Bergamotte und Pfirsichspalten. Vielschichtiger Auftakt durch fein verwobene Aromen in der Nase. Mit Luft oder durch belüften in einer Weißweinkaraffe erscheinen Muskatnusswürze und weitere gelbe Früchte. Kein Aroma sticht hervor, die Summe der Nuancen ergeben hier die Komposition. Deutlich saftige Sauvignon Blanc Aromen. Kraftvoll und verspielt am Gaumen. Grapefruitfrische hält diesen Witscheiner Herrenberg fokussiert und straff. Unterlegt von Stachelbeerenragout & Johannesbeerencreme. Nicht enden wollender Abgang. Ein von Herkunft und Geschichte geprägter Wein. Großes Reifepotential. (Thomas Schabl, Dipl. Sommelier)



## Traubensorte

*Sauvignon blanc mit einem Anteil von ca. 10% Gelber Muskateller als Gemischter Satz gepflanzt – aufgrund des Alters der Rebstöcke tragen diese kleine konzentrierte Beeren.*



## Weinlese

*Lesen und Traubenselektion per Hand; schonende Pressung; spontan vergoren im großen Holzfass; 12 Monate Ausbau im kleinen Holzfass auf der Vollhefe; weitere 6 Monate auf der Feinhefe; ohne Filtration in die Flasche;*



## Boden / Anbaugebiet

*Leithakalk und Opok (Kalkmergel)*



## Speisebegleiter

*Harmoniert unter anderem zu intensiven Fischgerichten, sowie zu asiatisch gewürzten Speisen*

**FALSTAFF**  
(97 Punkte)

**ROBERT PARKER**  
(97 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage  
weingut@gross.at