

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

SAUVIGNON BLANC EHRENHAUSEN 2021

ORTSWEIN

0,75 L INHALT
13,5 % VOL. ALKOHOL
3,9 G/L RESTZUCKER
4,3 G/L SÄURE B.A. WS
KORK VERSCHLUSS
11 – 37 JAHR ALTE REBEN
2023 – 2027+ TRINKREIFE

Strahlendes Zitronengelb mit silbernen Reflexen. Fulminantes Bukett nach Südfrüchten, Zitronenzesten sowie gelber Johannisbeere. Am Gaumen präsentiert sich dieser Ortswein mit ungemeiner Tiefe, vielschichtiger Fruchtkonzentration und griffigem Säurespiel. Eine salzige sowie leicht rauchige Natur reflektiert das von Korallenkalk und Kalkmergel geprägte Ehrenhausener Terroir perfekt wieder. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

A la Carte: 95 Punkte
"Helles Gelb, intensive Nase, kühle Würze, Cassis, zart floral, straff, harmonsicher, eleganter Trinkfluss, pikantes Finish, Holunderblüte im Rückaroma, klassisch, steirische Sauvignon-blanc-Interpretation."

Falstaff: 94 Punkte
"Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach Orangenzesten, feine gelbe Pfirsichfrucht, etwas Mango, zart nach Kräutern und etwas Cassis. Straff, wieder Johannisbeeren, frisch und lebendig, zitronig-mineralisch im Abgang, sehr gute Länge, animierend, ein facettenreicher Speisenbegleiter."

James Suckling: 94 Punkte
"An excellent village wine, this is a seriously complex sauvignon blanc with very subtle aromas of yellow grapefruit, pomelo and lemon zest with a slew of fresh herbs. Only medium-bodied in spite of 13.5% alcohol, this is super-mineral with concentrated oyster-shell character powering the long, salty finish. Impressive precision and still very youthful! Sustainable. Drinkable now, but best from 2025."

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 und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass,14 Monate Ausbau im großen traditionellem Holzfass und weitere 5 Monate im Edelstahltank.

Boden / Anbaugebiet

Korallkalk und Kalkmergel (auch als Opok bekannt), sowie stark lehmhaltige Böden

Speisebegleiter

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

A LA CARTE	FALSTAFF	JAMES SUCKLING	GAULT & MILLAU
(95 Punkte)	(94 Punkte)	(94 Punkte)	(17,5/20)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at