



SAUVIGNON BLANC EHRENSHAUSEN 2016

ORTSWEIN

5,7 G/L SÄURE B.A. WS

13,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

1,1 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

2021-2024+ TRINKREIFE

10 BIS 36 JAHR ALTE REBEN

Elegante kühle Aromatik nach dunkler Cassis, getrockneter Ananas sowie Kreidestaub und Kräuterwürze. Mit Luft auch etwas süßlich anmutender Fenchel. Am Gaumen sehr pointiert mit zartem Fruchtschmelz. Wiederum tiefgründige Aromen nach reifer Grapefruit und gelbe Johannesbeere im langen Nachhall. (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)



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, 12 Monate Ausbau im großen traditionellem Holzfass und weitere 6 Monate im Edelstahltank.



Boden / Anbauggebiet

Muschelkalk, 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



FALSTAFF
(93 Punkte)

A LA CARTE
(92 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at