

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

SAUVIGNON BLANC EHRENHAUSEN 2018

ORTSWEIN

6,1G/L SÄURE B.A. WS
13 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
1,2 G/L RESTZUCKER
2020-2025 TRINKREIFE
8-34 JAHR ALTE REBEN

Kühler Auftakt von Limettenzesten und an Muschelschalen erinnernder Mineralik gepaart mit Kräuterwürze in der Nase. Am Gaumen voller Spannung und mit leicht salzig- kreidigen Anklängen. Vibrierendes Säurespiel unterlegt von gelben Früchten und getrockneten Kräutern. Elegant und pointiert im Abgang. (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 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.

GAULT MILLAU
(16,5 Punkte, 2 Trauben)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at