



SAUVIGNON BLANC STEIRISCHE KLASSIK 2016

GEBIETSWEIN

0,75 L INHALT

2017-2020 TRINKREIFE

SCHRAUB VERSCHLUSS

16 BIS 44 JAHR ALTE REBEN

5,9 G/LT SÄURE B.A. WS

12,5 % VOL. ALKOHOL

1,9 G/LT RESTZUCKER

Kräuter und rote Äpfel. Sehr ausdrucksstark, die schotig-rassige Nase lässt Erinnerungen an vollfruchtige Johannisbeeren aber auch an Wiesenkräuter entstehen. Dazu viel frisch gepresster Zitronensaft. Am Gaumen setzt sich die Würze fort, etwas Ananas und Orangenzesten gesellen sich dazu, rassig-kernige Frische im langen 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 und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung in Edelstahltanks, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.



Boden / Anbaugbiet

kalkhaltige Lehm Böden; Sand- und Schotterböden



Speisebegleiter

Klassischer Fischbegleiter, sehr gut zu Gerichten mit Gemüsebeilagen und Aufläufen passend.



FALSTAFF
(91 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at