



SAFT VOM SAUVIGNON BLANC FLEIN 2022

GROSS & GROSS

0,0 % VOL. ALKOHOL

0,73 L INHALT

2022 – 2023 TRINKREIFE

SCHRAUB VERSCHLUSS

21 JAHR ALTE REBEN

Strahlendes Hellgelb im Glas. Von Beginn an viel Sauvignon Blanc-Würze. Förmlich aus dem Glas strömen Aromen nach taunassem Gras, getrockneten Brennnesselblättern und feiner Zitrusfrucht. Am Gaumen eine Komposition an fein abgestimmten Noten wie frische Kumquat, Johannisbeere und Teeblätter. Elegant eingebundene Säure und Fruchtschmelz bilden ein langes Finish.

Pur und gekühlt im großen Weinglas genießen!

Mehr Infos zum Geschwisterprojekt von Veronika Mitteregger und ihrer Winzer-Familie Gross & Gross: www.flein.at



Traubensorte

Die Sorte hat kleine Blätter und ist dicht belaubt. Die Trauben sind ebenfalls klein, kompakt und walzenförmig. Die Beeren haben einen würzig-intensiven Geschmack, den wir wunderbar in diesem reinsortigen, naturbelassenen Saft konservieren konnten.



Weinlese

Die Trauben für Flein wachsen in Weingärten, die eigens für die Saftproduktion von Hand gepflegt und geerntet werden. Die sanfte Pressung nach Champagner-Methode (Auspressungsgrad von nur 55 Prozent) und die neueste Technologie bei der hitzereduzierten Pasteurisierung machen ein sortentypisches Geschmackserlebnis möglich.



Boden / Anbaugebiet

Flein Sauvignon Blanc wächst auf steilen Terrassen auf 350 bis 400 Meter Seehöhe in einer südorientierten Kessellage des Weinorts Gorca. Alpine wie mediterrane Klimateinflüsse prägen seinen Geschmack. Die Rebstöcke wurzeln tief in kargem, kalkhaltigem Mergelboden.



Speisebegleiter

Harmoniert sowohl zu Fisch und Gemüsegerichten wie zu leichten Vorspeisen. Eleganter Aperitif! Höchster Genuss im ersten Jahr.



Großflaschen und Sonderformen [auf Anfrage weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)