

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

SAUVIGNON BLANC
WITSCHEINER HERRENBERG

6,9 G/L SÄURE B.A. WS
13,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
7,7 G/L RESTZUCKER
45 JAHR ALTE REBEN
2016-2026 TRINKREIFE
SCHRAUB VERSCHLUSS

Konzentriert reichhaltige Nase, der Duft erinnert an süße Früchte wie gelbe Ringlotten und saftige Äpfel. Dazu auch etwas gebratene Maiskolben und Netzmelone. Im Mund geprägt von großer Eleganz und Vielschichtigkeit, dazu mineralische Würznoten. Bleibt minutenlang im Mund. Ganz am Schluss erfrischen aromatische Grapefruitnoten und sorgen für begeisternde Trinkfreude. (Arno Bergler – Wein erleben)

Traubensorte

Sauvignon blanc und Gelber Muskateller im Gemischten Satz – aufgrund des Alters der Rebstöcke tragen diese kleine konzentrierte Beeren.

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand; schonende Pressung; spontan vergoren im großen Holzfass; 12 Monate Ausbau im kleinen Holzfass auf der Vollhefe; weitere 6 Monate auf der Feinhefe; ohne Filtration in die Flasche;

Boden / Anbaugebiet

Leithakalk und Opok (Kalkmergel)

Speisebegleiter

Harmoniert unter anderem zu intensiven Fischgerichten, sowie zu asiatisch gewürzten Speisen

	FALSTAFF (94 Punkte)	**GAULT & MILLAU** (19 Punkte + Lieblingswein)	**A LA CARTE** (94 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at