

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

BERGWEIN
SÜDSTEIERMARK DAC 2019

GEBIETSWEIN

6,8 G/L SÄURE B.A. WS

11,5 % VOL. ALKOHOL

1,5 L INHALT

1,2 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

Von Beginn an viel Wein im Glas. Feldgurke, gewürfelte Paprikaschoten und Kräuterbüschel durchströmen die Nase. Nach kurzer Zeit auch etwas Sternfrucht, präzise Aromen nach Bohnenkraut und Kumquat. Am Gaumen reife gelbe Früchte und wieder Noten nach Kräutern und Zitrusfrucht. Eine ausbalancierte Säure zieht sich durch den ganzen Wein und spielt mit dem Fruchtschmelz. Leichtfüßig und ganz ausdrucksstark. Ein vinophiler Spiegel der Südsteiermark. (Thomas Schabl, Diplom Sommelier)

Traubensorte

Sauvignon Blanc: Die Sorte hat kleine Blätter und ist dicht belaubt, die Trauben sind klein, kompakt und walzenförmig, die Beeren haben einen würzig-intensiven Geschmack.
Welschriesling: Die Sorte ist sehr spät reifend und benötigt daher warme, gut durchlüftete Lagen. Die Trauben sind mittelgroß, walzenförmig und mit einer kleinen Beitraube versehen.

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass, 12 Monate Ausbau auf der Feinhefe.
Lese und Traubenselektion per Hand. Entrappung und anschließend schonende Pressung der ganzen Trauben, langsame Vergärung im Edelstahltank, fünfmonatiger Ausbau auf der
Feinhefe.

Boden / Anbaugebiet

Muschelkalk, Kalkmergel (auch als Opok bekannt), aber auch kalkfreie Lehm-, Schluff- und Sandböden

Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit Süßwasserfisch, zahlreichen Speisen rund um die verschiedensten Gemüsesorten. Passt auch hervorragend zu würzigen Gerichten und Vorspeisen.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at