

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

SAUVIGNON BLANC GAMLITZ

ORTSWEIN

5,5 G/L SÄURE B.A. WS
13,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2021-2024+ TRINKREIFE
1,6 G/L RESTZUCKER
KORK VERSCHLUSS
6 BIS 16 JAHR ALTE REBEN

Einnehmende Fruchtnoten nach Cranberry und roter Paprika. Ebenso schmeichelnd am Gaumen mit einer pikanten Säure und reifer Frucht. Wie ein roter Faden zieht sich eine typische Sauvignon-Blanc Würze den ganzen Wein. Am Punkt gereifter Herkunftswein. (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 6 Monate im Edelstahltank.

Boden / Anbaugebiet

Sand und Schotter. Lehmanteil. Kalkfrei.

Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit leichten Fischgerichten, sowie mexikanischer Küche.

FALSTAFF	**VINARIA**
(92 Punkte)	(3 Sterne)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at