



JAKOBI 2016

5,6 G/L SÄURE B.A. WS

12,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2017-2020 TRINKREIFE

1,5 G/L RESTZUCKER

SCHRAUB VERSCHLUSS

Für diesen würzig-eleganten Sauvignon blanc vermählten wir unsere geringe steirische Ernte mit Trauben der gleichermaßen liebevoll gepflegten slowenischen Weinstöcke. Das Etikett erzählt vom frostgeplagten Weinjahr.

Kühl, zart und feinwürzig in der Nase, Fruchtnoten sind im Vordergrund, Anklänge an Wassermelonen und grüne Äpfel, dazu rote Ribisel und ein wenig gelbe Paprikaschoten. Animierend und trinkfreudig mit lebendig-verspielter Säure. (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 kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.



Boden / Anbaugebiet

kalkhaltige Lehm Böden; Sand- und Schotterböden; Schieferböden; Opok



Speisebegleiter

Jakobi passt am besten zu Fisch- und Geflügel-gerichten sowie der österreichischen Wirtshausküche. Auch als Aperitif macht er eine sehr gute Figur.



FALSTAFF

(91 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at