



# BERGWEIN SÜDSTEIERMARK DAC 2021

## GEBIETSWEIN

**6,2** SÄURE B.A. WS

**13,5** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**3,2 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

Weinbeschreibung folgt in kürze...!



### 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 Beirtraube versehen.*



### Weinlese

*Lesen und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass, 12 Monate Ausbau auf der Feinhefe.*

*Lesen 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](mailto:weingut@gross.at)