



SAUVIGNON BLANC STEIRISCHE KLASSIK 2014

GEBIETSWEIN

6,0 G/LT SÄURE B.A. WS

11,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2015-2018 TRINKREIFE

1,4 G/LT RESTZUCKER

15 BIS 43 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Glockenklare Nase, viel Stachelbeer- und Steinobstfrucht, Kräuternoten und ein Hauch Mineralik. Am Gaumen leichtfüßig und ausgewogen, lebendiges Säurespiel, wieder fruchtbetont mit Kräuternoten, animierender, anhaltender Nachhall. Modellhaft!



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

Lesen und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung in Edelstahltanks, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.



Boden / Anbaugebiet

kalkhaltige Lehmböden; Sand- und Schotterböden



Speisebegleiter

Klassischer Fischbegleiter, sehr gut zu Gerichten mit Gemüsebeilagen und Aufläufen passend.



FALSTAFF
(91 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at