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

SAUVIGNON BLANC GAMLITZ 2019

ORTSWEIN

6,4 G/L SÄURE B.A. WS

13 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

3,0 G/L RESTZUCKER

2021 – 2025+ TRINKREIFE

KORK VERSCHLUSS

9 – 19 JAHR ALTE REBEN

Betörend und feingliedrige Noten nach gelber Ribisel, Minze und Aloe Vera. Gekochte Fisolen, Pfefferkraut und Zuckererbsen bilden den würzigen Teil dieses Weines. Saftig und erquickend setzen sich die einladenden Aromen am Gaumen fort. Viel Trinkgenuss mit Tiefgang! (*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 mit anschließendem 12 monatigem Ausbau zum Teil im traditionellen Holzfass und zum Teil im Edelstahltank. Weitere 6 Monate im Edelstahltank.

Boden / Anbaugebiet

Sand und Kristallin. Lehmanteil. Kalkfrei.

Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit leichten Fischgerichten, sowie mexikanischer Küche.

FALSTAFF
(93)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at