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

JAKOBI
SÜDSTEIERMARK DAC 2018

5,2 G/L SÄURE B.A. WS

12,0 % VOL. ALKOHOL

2019-2021 TRINKREIFE

1,4 G/L RESTZUCKER

SCHRAUB VERSCHLUSS

Ausdrucksstarke Nase, knackig-grüne Apfelfrische, dazu etwas weißfleischige Birnenfrucht. Frische und Lebendigkeit sind im Vordergrund, am Gaumen leichtfüßig und sehr trinkanimierend. (Arno Bergler, WeinErleben)

Traubensorte

Die Rebsorte Sauvignon Blanc 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 Lehmböden; Sand- und Schotterböden; Schieferböden; Opok

Speisebegleiter

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

FALSTAFF
(91 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at