

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

JAKOBI
SÜDSTEIERMARK DAC 2020

6,4 G/L SÄURE B.A. WS

12,5 % VOL. ALKOHOL

3 L INHALT

2021 – 2024 TRINKREIFE

1,6 G/L RESTZUCKER

KORK VERSCHLUSS

Von Beginn an klare Sauvignon Blanc Aromen wie Zuckererbse, gelber Paprika und Zitronenzeste. Mit Luft auch etwas schwarze Johannisbeere und Mirabelle. Am Gaumen besticht Jakobi durch sein animierendes Frucht-Säurespiel und einen ungemeinen Trinkfluss – Steirische Lebensfreude pur! *(Thomas Schabl, Diplom Sommelier)*

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.

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at