



Frei Haus Lieferung innerhalb Österreichs ab 99,- und nach Deutschland ab 199,-. [Ausblenden](#)

# SAUVIGNON BLANC EHRENHAUSEN 2017

## ORTSWEIN

**6,3** SÄURE B.A. WS

**13,5 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2019 – 2026+** TRINKREIFE

**2,4** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**8 – 33** JAHR ALTE REBEN

Kräuterwürziger Duft, rote Paprikaschoten und etwas ätherisches Bohnenkraut. Vielschichtige Struktur, ein Hauch gebratene Maiskolben, reife Cassis und gelbe Zitrusfrucht. Salzig und kompakt am Gaumen, pointiert und kernig. (Arno Bergler, WeinErleben)

### **Vinaria: 16,5**

*“Anklänge von Kaffee und Gewürzen, Grapefruit, auch Kräuter; “angenehme Bittertöne”, Orangenesten, Grapefruit, Kräuter, gewisse Ernsthaftigkeit, beachtliche Struktur, gute Länge, “unplugged”.”*



### 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 im traditionellen Holzfass, 12 Monate Ausbau im großen traditionellen Holzfass und weitere 5 Monate im Edelstahltank.



### Boden / Anbaugebiet

Korallkalk und Kalkmergel (auch als Opok bekannt), sowie stark lehmhaltige Böden



### Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit Süßwasserfisch, Spargelgerichten und zahlreichen Speisen rund um die verschiedensten Gemüsesorten. Passt auch hervorragend zu würzigen Gerichten und mildem Curry



**FALSTAFF**  
(93 Punkte)

**VINARIA**  
(16,5)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage [weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)