

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

SAUVIGNON BLANC GAMLITZ

ORTSWEIN

6,4 G/L SÄURE B.A. WS
13,0 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
2020– 2025 TRINKREIFE
2,6 G/L RESTZUCKER
5 BIS 15 JAHR ALTE REBEN
KORK VERSCHLUSS

Exotische Aromatik dominiert die Nase: reife Mango, dazu grüne Papaya und Maracuja, sehr animierend und einnehmend. Am Gaumen saftig und ausgewogen. Zarte Struktur, bevor ein feiner Schmelz den Gaumen einnimmt. Zur Exotik kommt ein leichter Kräutertouch, sowie eine zarte Würze am Abgang. (Chris Biber – Weinfurore)

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 auf der Feinhefe.

Boden / Anbaugebiet

Sand und Schotter. Lehmanteil. Kalkfrei.

Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit leichten Fischgerichten, sowie mexikanischer Küche.

VINARIA	**FALSTAFF**
(3 Sterne)	(93 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at