

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

SAUVIGNON BLANC
SÜDSTEIERMARK DAC 2019

GEBIETSWEIN

5,6 G/L SÄURE B.A. WS
12,5 % VOL. ALKOHOL
0,75 L INHALT
1,1 G/L RESTZUCKER
SCHRAUB VERSCHLUSS
19-47 JAHR ALTE REBEN
2020-2023 TRINKREIFE

Elegante, tief verflochtene Sauvignon Blanc Aromen und Würze in der Nase. Allem voran Grapefruit, gelbe Paprika und Zuckererbse. Am Gaumen knackige Gurkenschale und süße Physalis. Sehr saftig sowie mit angenehm kühler Präsenz. Geradlinig und angenehm erfrischend im langen Nachhall. (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, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung in Edelstahltanks, fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.

Boden / Anbaugebiet

kalkhaltige Lehmböden; Sand- und Schotterböden

Speisebegleiter

Klassischer Fischbegleiter, sehr gut zu Gerichten mit Gemüsebeilagen und Aufläufen passend.

CONCOURS MONDIAL
DU SAUVIGNON
(Silver Medal)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at