



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

SAUVIGNON BLANC

ORTSWEIN

6,1 G/LT SÄURE B.A. WS

13,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2014–2019+ TRINKREIFE

1,1 G/LT RESTZUCKER

5 BIS 29 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Ausdrucksstarke Nase mit Aromen von dunklen Beeren, Kräutern und mineralischen Anklängen. Fest und straff im Mund, geradlinig und besonders ausgewogen, gute Substanz, große Lebendigkeit, würzig, kühl und animierend im langen Abgang.



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, 10 - 12 Monate Ausbau auf der Feinhefe, 3 – 6 Monate zur Stabilisierung im Stahltank.



Boden / Anbaugebiet

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



Speisebegleiter

Harmoniert bestens mit Süßwasserfisch, Spargelgerichten und zahlreichen Speisen rund um die verschiedensten Gemüsesorten.



A LA CARTE

(92 Punkte)

FALSTAFF

(92 Punkte)

GAULT & MILLAU

(15,5 Punkte)



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