



Sauvignon Blanc

Grosse STK Ried Nussberg, Südsteiermark DAC, Weingut Gross

Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark

Beschreibung:

Das Weingut Gross liegt malerisch eingebettet zwischen den Hängen des Nussbergs, einer der renommiertesten Rieden der Steiermark. Die Böden des Nussbergs bestehen aus Kalkstein und Muschelkalk, was den Weinen eine charakteristische Mineralität verleiht.

Aromenprofil:

Zarte gelbe Frucht, dunkel-würzig, tiefgründig, dunkle Mineralik, Fenchel, Physalis, Karambole und Anis. Am Gaumen dicht verwoben, balancierte Rasse und mittlerem Körper. Zitrus, Estragon und edle Salznote, langes Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Südsteiermark

Produzent: Südsteiermark DAC

Ausbau: 44 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1137421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Grosse STK Ried Nussberg
Südsteiermark DAC

Herkunft: Österreich
Ratings: Falstaff 98/100, James Suckling 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 44 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.