



Jakobi

Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Gross & Gross

Von den Gebrüdern Gross aus der Südsteiermark

Beschreibung:

Wenn in der Südsteiermark die Trauben zu reifen und die Windräder zu klappern beginnen, feiern die Winzer den Tag des Heiligen Jakob. Mit Symbolen des Alten Bauernkalenders erzählt der Jakobi vom Weinjahr, in dem er heranreifte, vom Austrieb im Frühjahr über den langen Sommer bis hin zur Ernte. So steht es auf der Etikette, die das Programm und die Ausrichtung dieses originellen Sauvignon Blanc beschreibt. Gemeinsam mit ihren Ehefrauen Martina und Maria haben Johannes und Michael Gross diesen Wein mit dem Jahrgang 2011 ins Leben gerufen und damit ein Gewächs geschaffen, das durch seine fruchtige Art eine breite Akzeptanz und grossen Gefallen findet. «Das Ziel ist es, eine Aromavielfalt in der Nase zu erlangen, die durch rundum reifes Traubengut, das zum optimalen Zeitpunkt gleichzeitig gelesen wurde, zustande kommt», erzählt Johannes Gross. Wir finden, das ist perfekt gelungen!

Aromenprofil:

(st) Helles Gelb mit zartem grünem Schimmer. Feingliedriges Bouquet, Pink Grapefruit, weisse Blüten, Estragon und Zitronengras, dahinter Reneklode und Sternfrucht. Am saftigen Gaumen mit edlem mineralischem Extrakt, stützende fein nervige Rasse und schlankem Körper. Im gebündelten Finale Agrumen, Schlüsselblume und edler Salznote.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserrischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Südsteiermark

Produzent: Südsteiermark DAC

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1137523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Jakobi

Sauvignon Blanc
Südsteiermark DAC

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.