



Jakobi

Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Gross & Gross

Inspiré par le saint patron du temps

Beschreibung:

Lorsque les raisins commencent à mûrir et que les éoliennes se mettent à cliqueter dans le sud de la Styrie, les viticulteurs célèbrent la Saint-Jacques. Avec des symboles de l'ancien calendrier paysan, le Jakobi raconte l'année viticole au cours de laquelle il a mûri, depuis le débourrement au printemps jusqu'à la récolte en passant par le long été. C'est ce que l'on peut lire sur l'étiquette qui décrit le programme et l'orientation de ce sauvignon blanc original. Avec leurs épouses Martina et Maria, Johannes et Michael Gross ont donné vie à ce vin avec le millésime 2011, créant ainsi un cru qui, par son caractère fruité, est largement accepté et très apprécié. "L'objectif est d'obtenir une diversité d'arômes dans le nez grâce à des raisins mûrs de tous côtés et vendangés simultanément au moment optimal", raconte Johannes Gross. Nous pensons que c'est parfaitement réussi !

Degustationsnotiz:

Jaune clair aux reflets vert tendre. Bouquet délicat de pamplemousse rose, de fleurs blanches, d'estragon et de citronnelle, sur des notes de reine-claude et de carambole. Bouche juteuse, d'une élégante minéralité, racée et nerveuse, corps élancé. Une touche salée rehausse la finale concentrée aux arômes d'agrumes et de primevère.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Styrie du Sud

Produzent: Südsteiermark DAC

Elevage:

6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1137524

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Jakobi

Sauvignon Blanc
Südsteiermark DAC

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés