



## 2020 Jakobi

Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Gross & Gross

Inspiré par le saint patron du temps

### Description:

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 !

### Note de dégustation:

Lorsque les raisins commencent à mûrir et que les crécelles 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, du débourrement au printemps à la récolte en passant par le long été. C'est ce qu'on peut lire sur l'étiquette qui décrit le programme et l'orientation de ce sauvignon blanc original. Johannes et Michael Gross l'ont lancé avec le millésime 2011, créant un cru largement apprécié.

"L'objectif est d'obtenir une grande diversité d'arômes au nez, grâce à des raisins mûrs et vendangés simultanément au moment optimal", raconte Johannes Gross. L'arôme intense et typique du cépage séduit et reflète cette volonté. Une impression sensorielle classique qui se transforme en régal grâce à un bel équilibre entre fruit et structure. La finale est soutenue par un fruit juteux.

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Styrie
<b>Sous-région:</b>	Styrie du Sud
<b>Producteur:</b>	Gross & Gross
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	1137520

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Jakobi**

Sauvignon Blanc  
Südsteiermark DAC  
Gross & Gross

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés