



2021 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:

Jaune pâle. Bouquet délicat de pamplemousse rose, fleurs blanches, estragon et citronnelle, sur des nuances de reine-claude et de carambole. Bouche juteuse, racée et nerveuse, avec un extrait minéral et un corps élancé. Agrumes, primevère et une belle note salée dans la finale concentrée.

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

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Styrie
Sous-région:	Styrie du Sud
Producteur:	Gross & Gross
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	1137521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Jakobi

Sauvignon Blanc
Südsteiermark DAC
Gross & Gross

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2027
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés