



Jakobi

Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Gross & Gross

Ispirato al santo patrono dell'epoca

Beschreibung:

Quando l'uva comincia a maturare e i mulini a vento iniziano a tintinnare nella Stiria meridionale, i viticoltori celebrano il giorno di San Giacomo. Utilizzando i simboli dell'antico calendario agricolo, lo Jakobi racconta la storia dell'annata viticola durante la quale l'uva è maturata, dallo spuntare delle gemme in primavera alla lunga estate fino alla vendemmia. Queste sono le parole sull'etichetta che descrivono il programma e l'orientamento di questo originale Sauvignon Blanc. Insieme alle mogli Martina e Maria, Johannes e Michael Gross hanno dato vita a questo vino con l'annata 2011, creando un vino il cui carattere fruttato è ampiamente accettato e molto apprezzato. "L'obiettivo è quello di ottenere una diversità di aromi al naso grazie a uve mature su tutti i lati e raccolte contemporaneamente al momento ottimale", afferma Johannes Gross. Noi pensiamo di esserci riusciti perfettamente!

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con tenui riflessi verdi. Delicato bouquet di pompelmo rosa, fiori bianchi, dragoncello e citronella, con sentori di verderame e frutta a stella. Al palato è succoso, con un'elegante mineralità, vivace e nervoso, con un corpo snello. Un tocco di sale esalta il finale concentrato con aromi di agrumi e primula.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Austria

Appellation: Stiria meridionale

Produzent: Südsteiermark DAC

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1137524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Jakobi

Sauvignon Blanc
Südsteiermark DAC

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi