



2021 Jakobi

Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Gross & Gross

Ispirato al santo patrono del tempo

Descrizione del vino:

Quando l'uva inizia a maturare e i mulini a vento iniziano a tintinnare nella Stiria meridionale, i viticoltori festeggiano il giorno di San Giacomo. Utilizzando i simboli dell'antico calendario contadino, la Giornata di San Giacomo racconta la storia dell'annata vitivinicola in cui è maturata, dal germogliamento in primavera alla lunga estate fino alla vendemmia. Così recita l'etichetta, che descrive 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 ampiamente accettato e molto apprezzato grazie al suo carattere fruttato. "L'obiettivo è quello di ottenere una varietà di sapori al naso, che è il risultato di uve completamente mature e raccolte al momento ottimale", spiega Johannes Gross. Noi pensiamo che questo obiettivo sia stato raggiunto alla perfezione!

Nota di degustazione:

Giallo pallido. Delicato bouquet di pompelmo rosa, fiori bianchi, dragoncello e citronella, con note di verderame e frutta a stella. Al palato è succoso, vivace e nervoso, con estratto minerale e corpo snello. Agrumi, primula e una bella nota salata nel finale concentrato.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

AT

Regione:

Stiria

Sottoregione:

Stiria meridionale

Produttore:

Gross & Gross

Valutazioni:

Score 17.5/20

Vinificazione:

5 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2027

Varietà d'uva:

100% Sauvignon Blanc

Numero di articolo:

1137521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Jakobi

Sauvignon Blanc
Südsteiermark DAC
Gross & Gross

Origine: AT
Valutazioni: Score 17.5/20
Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc
Maturità: fino a 2027
Vinificazione: 5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 13.0 %
Servizio: Fresco, tra 8 e 10 gradi