





Hersteller: Weingut Gross, Ratsch

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Steiermark Gebiet (Betriebssitz): Südsteiermark

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Sauvignon Blanc Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2032

Bodentyp: Opok (Kalkmergel)

Vinifizierung/Ausbau: Maischestandzeit 12-24h. Langsame und Schonende Pressung mittels Tankpresse. 12h débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung im großen, neutralen Eichenfässern (1200-2400lt). Ausbau je nach Fass 12 bis 24 Monate auf der Vollhefe, 1. Abstich unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in Stahltanks. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein Mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer geringen Dosis Schwefel konserviert. Nach einem weiteren Ausbau im Stahltank wurde dieser Wein im September 2022 unfiltriert abgefüllt.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,3 g Süße: Trocken Restzucker: 1,1 g

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Geschmort/Gedünstet

Kalb: Geschmort/Gedünstet Gemüse/ Pasta: Vegetarisch

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 36.40

GROSS

Verkostnotiz

Karge tiefgründige Nase nach nassem Stein, Lorbeerblatt und Grapefruit. Reife Johannesbeere, Earl Grey sowie Wachholder kommen mit dem zweiten Schwenker hoch. Der Gaumen präsentiert sich kompakt, mit herbaler Würze und perfekt eingebundener, packender Säurestruktur. Leicht austrocknend und kompromisslos im langen Nachhall. (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519