

Gritsch

WACHAU-AUSTRIA



SAUVIGNON BLANC

Spitz *Smaragd* 2021

Dezenter Auftritt, etwas Paprikapulver, zart grasige Anmutung, Melisse; bleibt zunächst auch am Gaumen auf der diskreten Seite, blüht dann aber auf und schmückt sich mit schönen Cassisnoten; moderate Säure, wirkt schlanker als er ist; trinkvergnülich und solide.

{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 14%vol, trocken

TRINKTEMPERATUR 10-12 °C

NATURKORK

LAGERFÄHIGKEIT 10-15 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG perfekt zu Paprikagulasch, Spargel, asiatischer Küche oder einfach solo.

Von Hand gelesen am 15. Oktober 2021
Schonende Pressung und Verarbeitung,
temperaturkontrollierte Vergärung im
Stahltank, Ausbau auf Feinhefe

BODEN UND HERKUNFT

Unser Sauvignon Blanc wächst in Spitz auf sehr hoch gelegenen, nach Süden und Süd-Westen geneigten Hänge mit schottrigen Bodenformationen. Die kühlen Fallwinde in der Nacht verstärken insbesondere im Herbst die Aromabildung und bringen würzige Weine hervor.

Weingut FJ Gritsch
Kirchenplatz 13
3620 Spitz
WACHAU-AUSTRIA
T: +43 2713 2450
office@gritsch.at
www.gritsch.at