

Gritsch

WACHAU-AUSTRIA



Sauvignon Blanc SPITZ *Smaragd* 2022

Reife Stachelbeeren, etwas grüne Früchte, später schwarze Johannisbeeren und Peperonata; dezente, gut integrierte Säure, wirkt frisch und fest; Sorte messerscharf abgebildet, feine Länge.

{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 13,5%vol, trocken

TRINKTEMPERATUR 10-12 °C

DREHVERSCHLUSS

LAGERFÄHIGKEIT 10-15 Jahre

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

Von Hand gelesen am 13. Oktober 2022
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