



## Grassl Sauvignon Blanc 2021

Göttlesbrunn, Weingut Philipp Grassl

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich, Carnuntum
<b>Auszeichnung(en):</b>	
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,1%
<b>Optimale Trinktemperatur:</b>	9-11°C
<b>Degustationsnotiz:</b>	grüngelb mit Silberreflexen. In der Nase reife Sauvignonaromatik nach Stachelbeeren, Lemongrass, getrocknete Kräuter, exotische gelbe Früchte. Am Gaumen besonders saftig, mit mineralischer, vibrierender Säurestruktur im Abgang
<b>Vinifikation:</b>	acht Stunden Mazeration vor kontrolliert einsetzender Gärung mit natürlichen Hefen im Edelstahl. Ausbau im Edelstahl und im großen Fass, auf der Hefe bis zur Abfüllung jeweils im Januar.
<b>Kulinarische Empfehlung:</b>	kräftige Vorspeisen mit würzigen Saucen, asiatische Küche, Nudelgerichte, helles Fleisch, Fisch und diverse Hartkäsesorten
<b>Inhalt:</b>	75 cl
<b>Preis pro Flasche:</b>	CHF 17.—inkl. MwSt.
<b>Artikel Nr.:</b>	AG01103.21.075

