



Grassl Sauvignon Blanc 2021

Göttlesbrunn, Weingut Philipp Grassl

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Niederösterreich, Carnuntum
Auszeichnung(en):	
Traubensorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Alkoholgehalt:	13,1%
Optimale Trinktemperatur:	9-11°C
Degustationsnotiz:	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
Vinifikation:	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.
Kulinarische Empfehlung:	kräftige Vorspeisen mit würzigen Saucen, asiatische Küche, Nudelgerichte, helles Fleisch, Fisch und diverse Hartkäsesorten
Inhalt:	75 cl
Preis pro Flasche:	CHF 17.—inkl. MwSt.
Artikel Nr.:	AG01103.21.075

