

Gritsch

WACHAU-AUSTRIA



SAUVIGNON BLANC HARTBERG *Smaragd 2018*

Dieser elegante Sauvignon eröffnet mit einem unverkennbar delikaten Bouquet nach Holler, Litschi und feinem, süßem Rosenpaprika. Am Gaumen intensiviert sich die Aromatik, ergänzt um Einflüsse von kräutrigen Akzenten. Ein einzigartiger Wachauer Sauvignon!

{Weinprofessor Bernulf Bruckner}

ALKOHOL 14,5%vol, trocken

TRINKTEMPERATUR 10–12 °C

DREHVERSCHLUSS

LAGERFÄHIGKEIT 2-3 Jahre

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

Von Hand gelesen am 9. Oktober 2018
Schonende Pressung und Verarbeitung,
temperaturkontrollierte Vergärung im
Stahltank, Ausbau auf Feinhefe.

BODEN UND HERKUNFT

Der Hartberg ist unser höchst gelegener Weingarten (400m). Die, nach Süden und Süd-Westen geneigten Hänge mit schottrigen Bodenformationen eignen sich perfekt für Sauvignon Blanc und Muskateller. Die kühlen Fallwinde in der Nacht verstärken insbesondere im Herbst die Aromabildung und bringen würzige Weine hervor.

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

Weinverkostung und -verkauf:
April bis August: MO–SA
von 9–12 und 13–17 Uhr
und nach tel. Vereinbarung
September bis März:
nach tel. Vereinbarung!

www.gritsch.at