

Gritsch

WACHAU-AUSTRIA



SAUVIGNON BLANC Spitz Reserve 2020

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 Sauvignon!

ALKOHOL 13,5%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 28. Oktober 2020
Schonende Pressung und Verarbeitung,
temperaturkontrollierte Vergärung im
Stahltank, Ausbau auf Feinhefe, gereift im kl.
Holzfaß

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

www.gritsch.at