

DRINKS.

Weingut Gross Sauvignon Blanc Jakobi 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408498
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Styrie du Sud
Embouteilleur	Weingut Gross, Weinstrasse 26, 8461 Ratsch a. d., Austria
Marque	Gross
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	5 mois
Dégustation	Goût sec, finement épicé avec une acidité bien présente. Des arômes de paprika, de cassis, de poires, de pommes vertes, de pamplemousses, de groseilles à maquereau, d'herbe, de poivre et de fleurs de sureau se déploient.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Sauvignon Blanc
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
---------------------------	---------------

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2019
-----------	------

En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, volaille
----------------	---

Description

Le vignoble Gross est situé à quelques centaines de mètres seulement de la Slovénie, dans la région de la route des vins de Styrie du Sud, qui traverse le paysage vallonné près de la frontière. Ce qui n'est pas recouvert par les vignobles l'est par les forêts, les vergers et les villages traditionnels. Il y a quelques années, Martina, Maria, Michael et Johannes Gross ont repris la responsabilité de l'entreprise familiale de leur père Alois. Depuis, Maria et Michael Gross se sont retirés de l'entreprise pour lancer leur propre projet appelé "Vino Gross". Mais cela ne signifie pas la fin de la collaboration familiale: les frères (qui ont épousé deux sœurs par hasard!) proposent également des vins communs sous le nom de "Gross & Gross". La cave est composée de cinq vignobles, qui sont plantés de Sauvignon Blanc, de Muscat blanc, de Welschriesling et de Pinot blanc. Les vignobles sont situés à une altitude de 300 à 500 m au-dessus du niveau de la mer et sont composés de sols de types très différents. Certains d'entre eux ont des pentes de plus de 30 degrés, c'est pourquoi la cave Gross repose entièrement sur le travail manuel. En outre, aucun désherbant ni insecticide chimique n'est utilisé, et le compost autoproduit est utilisé pour la fertilisation. Cependant, la cave ne possède pas de certificat biologique.

Le Sauvignon Blanc Jakobi se distingue immédiatement par son étiquette: on peut y voir l'ancien calendrier des agriculteurs, qui est imprimé en Styrie depuis 300 ans. Le vin de 2019 est épicé au départ avec une acidité fruitée bien présente. Les baies égrappées sont doucement pressées après une courte période de macération, puis fermentent lentement dans des cuves en acier inoxydable. Cette étape est suivie d'un vieillissement de cinq mois sur levure fine. Le Sauvignon Blanc Jakobi peut être bu jusqu'en 2022.