

DRINKS.

Gross Ried Sulz Sauvignon Blanc DAC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408499
Alcool	13.5%
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	18 mois
Dégustation	Goût sec et complexe avec une acidité accentuée, une fine épice et de discrètes notes fumées. Des arômes de paprika, de fruits, de citrons verts, de pamplemousse, d'herbe, de poivre, d'herbes et de kiwi se déploient.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Sauvignon Blanc
Etiquette	classique
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	2018
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, risotto

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 Ried Sulz est un vin spécifique au vignoble. Les raisins sont issus de vignes âgées de 30 ans, réparties sur les 100 hectares du domaine Ried Sulz, qui reçoivent lumière et chaleur tôt le matin jusqu'à tard le soir, en raison de son exposition au sud. La famille Gross a acquis les premiers hectares de terre en 1962; depuis lors, le vignoble s'est progressivement étendu. Le Sauvignon Blanc de 2017/18 se caractérise par son arôme complexe présentant des notes d'agrumes, une épice fine et une acidité agréable. Après une courte période de macération, les baies égrappées sont doucement pressées, puis fermentent lentement dans des fûts en bois traditionnels. Cette étape est suivie d'un vieillissement de douze mois en fûts et d'un vieillissement de six mois dans des cuves en acier inoxydable. Le Sauvignon Blanc Ried Sulz conserve sa maturité de consommation jusqu'en 2027. Ce vin blanc accompagne à merveille le risotto, les asperges, les plats de champignons ou les poissons d'eau douce.