

JAKOBI

Sauvignon Blanc
SüdsteiermarkDAC, 2020

Jakobi ist ein richtiger Südsteierer! Der elegant-würzige Sauvignon Blanc erzählt mit Symbolen des Alten Bauernkalenders vom Weinjahr, in dem er heranreifte. Der sogenannte „Mandlkalender“ wurde ursprünglich für Analphabeten hergestellt und ist ein bis zur Gegenwart erhaltenes steirisches Kulturgut. Erweitert um Symbole aus dem Weinbau, berichtet das Etikett von Jakobi Ereignissen, die den Jahrgang besonders prägten.



Geschwister
und
der Wein

GROSS & GROSS

Brüder Gross GmbH
Ratsch 26, 8461 Ehrenhausen an der Weinstraße
grossundgross.at

REBSORTE SAUVIGNON BLANC. Kleine Blätter; dicht belaubt; kleine kompakte und walzenförmige Trauben.

BODEN/ANBAUGEBIET. Kalkhaltige Lehmböden; Sand- und Schotterböden; Schieferböden; Opok.

LESE/AUSBAU. Lese und Traubenselektion per Hand; Entrappung der Beeren; kurze Maischestandzeit; schonende Pressung; langsame kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks; fünf Monate Ausbau auf der Feinhefe.

EINSATZGEBIET. Passt am besten zu Fisch- und Geflügelgerichten sowie der österreichischen Wirtshausküche; Aperitif.

12,5 % vol.
ALKOHOL

1,6 g/l
RESTZUCKER

2021 – 2024
TRINKREIFE

0,75l, 1,5l und 3 l
FLASCHENGRÖSSEN

6,4 g/l
SÄURE B.A. WS

3,2
PH-WERT

Schrauber
VERSCHLUSSART

2020
JAHRGANG

Von Beginn an klare Sauvignon Blanc Aromen wie Zuckererbse, gelber Paprika und Zitronenzeste. Mit Luft auch etwas schwarze Johannisbeere und Mirabelle. Am Gaumen besticht Jakobi durch sein animierendes Frucht-Säurespiel und einen ungemeinen Trinkfluss - Steirische Lebensfreude pur!
THOMAS SCHABL, DIPLOM SOMMELIER