

Geschwister
und
der Wein

GROSS & GROSS



JAKOBI

Für andere ist das Wetter vom Vorjahr Schnee von gestern. Nur für den Jakobi, unseren südsteirischen Sauvignon Blanc, nicht. Auf seinem Etikett sind die Besonderheiten des jüngsten Jahrgangs verewigt – mit Symbolen aus dem Weinbau und Zeichen aus dem Alten Bauernkalender.

Sauvignon Blanc SüdsteiermarkDAC, 2022

Rebsorte Sauvignon Blanc. Kleine Blätter. Dicht belaubt. Kleine, kompakte und walzenförmige Trauben.

Boden. Jakobi ist ein echter Südsteierer, geprägt von der Vielfalt der vorherrschenden Böden: Kalkhaltige Lehm Böden, Sand- und Schotterböden, Schieferböden und Opok.

Handlese. Weil es uns wichtig ist.

Ausbau. Entrappung der Beeren, kurze Maischestandzeit und schonende Pressung. Langsame, kontrollierte Gärung in Edelstahltanks. Fünfmonatiger Ausbau auf der Feinhefe.

Unsere Empfehlung. Jakobi passt perfekt zur österreichischen Wirtshausküche. Zu mit Käse und Kräutern gefüllter Hühnerbrust, Gemüserisotto oder Fischsuppe. Er eignet sich aber auch als Aperitif.

12,5 % vol.

ALKOHOL

6,0 g/l

SÄURE B.A. WS

1,5 g/l

RESTZUCKER

3,1

PH-WERT

2023 – 2026

TRINKREIFE

Schrauber

VERSCHLUSSART

750 ml, 1,5l und 3l

FLASCHENGRÖSSEN

2022

JAHRGANG

Einladend und charakteristisch für seine Herkunft. Im Glas reife, gelbe Früchte wie Apfel und Quitte. Dazu öffnen sich vegetabile Noten nach frischen Wiesenkräutern und würziger Brennnessel. Schmeckt knackig frisch nach jungen Erbsen und ist enorm saftig und kompakt. Zeigt eine lineare Säurestruktur, die mit einer tiefgründigen Würze unterlegt wird und für einen langanhaltenden Geschmack sorgt. Steirische Lebensfreude pur!

ANGELIKA STERNAT, WEINAKADEMIKERIN

grossundgross.at