

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 Jahr-
gangs verewigt – mit Symbolen aus dem
Weinbau und Zeichen aus dem Alten
Bauernkalender.

Sauvignon Blanc SüdsteiermarkDAC, 2021

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

6,2 g/l

SÄURE B.A. WS

1,5 g/l

RESTZUCKER

3,1

PH-WERT

2022 – 2025

TRINKREIFE

Schrauber

VERSCHLUSSART

750 ml, 1,5l und 3l

FLASCHENGRÖSSEN

2021

JAHRGANG

Dieser Sauvignon Blanc zeigt seine typisch aromatische Vielfalt: reife, gelbe Früchte wie Apfel und Quitte sowie würzige Noten und jene, die an Brennnesseln, Tomatenblatt und nassen Stein erinnern. Er wirkt harmonisch, mit einer subtilen Komplexität. Am Gaumen überzeugen die gut eingebundene, saftig-frische Säure sowie der feine, dezente Gerbstoff. Animierend und vibrierend fließt der Wein über die Zunge, ist aromatisch im Abgang und bleibt lange am Gaumen.

MATHIAS RIPL, DIPLOM SOMMELIER

grossundgross.at