








# Skoff Original Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg DAC



Årgang: 2022  
Region/by: Østrig, Südsteiermark, Gamlitz

Krop:	Let			Kraftig
Karakter:	Sød			Tør
Tanin:	Blød			Intens
Fad:	Elegant			Fyldig

## Vinhuset

### *MR. Sauvignon Blanc!!*

Walter Skoff er 4. generation på den 60 ha. store vingård i det bjergrige, pittoreske Sydsteiermark. I Gamlitz, ganske tæt på Slovenien, dyrkes nogle af verdens bedste hvidvine, med en helt særlig passion og dedikation for Sauvignon Blanc druen. Sauvignon Blanc stammer fra Loiredalen i Frankrig. Druen er en krydsning af Traminer og Chenin Blanc. Vinmarkerne ligger i en radius af 15 km fra vinhuset, så der er stor varians i mikroklima og eksponering. Vinhuset tilbyder også vine på Weissburgunder og Morillion. Alle vine er DAC klassificeret. Vinhuset er bæredygtig certificeret.

## Vinbeskrivelse

### *Wine connoisseurs are delighted!*

Grassnitzberg er en Riedenwein (Ried = Vinmark), altså en enkeltmarkvin. Varme morgensol og kølige nætter. Jordbunden er siltsandsten og masser af kalk. Udtrykket er klassisk, forførende med duften af solmodne druer. Bouquet af hyldeblomster og tropiske frugter og den intense duft af gul peber. Smag af moden, delikat frugt med udtalt mineralitet. Modne stikkelsbær, et strejf af cassis, subtile gule frugter og peberfrugter, modne eksotiske med vidunderlige strejf af citrus er tydelige.

#### **Mad der matcher:**

Et godt match til lette fiskeretter og lyst kød, som kunne være grydestegt kylling (eller perlehøne), serveret old-school med persillekartofler, dampede gulerødder og en god mormorsalat. Retter med fløde, gede- og fåreost samt med risotto eller svampe løftes elegant af Sauvignon Blanc. Og den passer også perfekt til pastaretter, grøntsagsretter og asparges, når de er i sæson. Serveret med grillet laks med masser af krydderurter.

Varenummer	
Indhold	6994
Alkohol	75 cl.
Dyrkning	13,5%
Lagring på	Sustainable Ståltank
Fadperiode	4-6 mdr
Gemepotentiale	2023-2027
Servering ved	8-10 grader



## Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9, 2680 Solrød

[www.nemogaarden.dk](http://www.nemogaarden.dk)

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – [kenneth@nemogaarden.dk](mailto:kenneth@nemogaarden.dk)