

Skoff Original Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg DAC



Årgang: 2018
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. "Morillion" er det lokale navn for Chardonnay. For Skoff er Chardonnay = lang lagring og store vine. Vinmarkerne ligger i en radius af 15 km fra vinhuset, så der er stor varians i mikroklima og eksponering. Alle vine er DAC klassificeret. Vinhuset er bæredygtig certificeret

Vinbeskrivelse

Kraftfuld, elegant, moden krop!

Håndhøstes på enkeltmarken Grassnitzberg, - 14.000.000 år gammel siltsandsten jordbund. Et pragteksemplar, med et interessant touch. Autentiske drueudtryk twistes lidt af det lokale mikroklima. Vinen imponerer med sin kraftfulde, elegante krop og sin duft af tørret frugt, moden ananas, gul kerne- og stenfrugt, ristede hasselnødder, mango og papaya. Elegant krop og delikat mineralitet kombineres med ananas aroma og fuldt modne eksotiske frugter i en lang, mineralbaseret finish.

Vinen har restsukker på 1,5 gr./l og restsyre på 4,5 gr./l. Den lave syre giver mere plads til det eksotiske udtryk

Mad der matcher:

Genialt tilbehør til mørkt kød, røget fisk, tunge fiske- og svamperetter, pasta og kantareller. Til sommerens grill, hvis det bliver for varmt til rødvin; til røget fisk som makrel, laks og røget rejer, hvis du selv har gang i røgeovnen; til Baccalau og den fyldige hummerbisque; til efterårets svamperetter, risotto, hvor særlig kantereller, Karl Johan gerne må få hovedrollen

Varenummer	6995
Indhold	75 cl.
Alkohol	13,5%
Dyrkning	Sustainable
Lagring på	Barrique & Tonneaux
Fadperiode	12 mdr
Gemnepotentiale	2021-2027
Servering ved	8-10 grader



Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9, 2680 Solrød

www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – kenneth@nemogaarden.dk