

# Skoff Original Sauvignon Blanc Trockenbeerenauslese DAC



Årgang: 2019  
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

### *Flydende guld, - det rene livseleksir!*

Trockenbeerenauslese produceres kun i år, hvor naturen byder på de bedste forudsætninger. En meget speciel vin, der kombinerer sødme og syre i perfekt balance. Bouquet er meget intens med honning, tørret ananas, litchi, papaya, passionsfrugt og moden fersken med grapefrugt, sød smag med et afbalanceret spil af sødme og syre, hvilket giver vinen den delikatesse, der fortsætter ind i afslutningen. Vinen har restsukker på 203,0 gr./l og restsyre på 12,8 gr./l. Østrigske sødvine har en sindsyg flot balance. Sukker/liter er virkelig højt, og holde smukt i balance med en meget høj frugtsyre OG en forholdsvis lav alkohol.

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

Jeg anbefaler SKOFF ORIGINAL Sauvignon Blanc Trockenbeerenauslese til søde og frugtige desserter eller med smørristet rugbrød, ristede svampe og blåskimmelost – til feinschmeckere også med foie gras, naturligvis

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| Varenummer      |                    |
| Indhold         | 6999               |
| Alkohol         | 37,5 cl.           |
| Dyrkning        | 9,5%               |
| Lagring på      | Bæredygtig<br>Stål |
| Fadperiode      | 12 mdr             |
| Gemnepotentiale | 2021-2035          |
| Servering ved   | 10-13 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)