

Sauvignon Blanc QbA trocken

Weingut Groh, Rheinhessen



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, saftig, lebendig
Alkohol:	12,5 % vol.
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Geflügel, hellem Fleisch, gedünstetem Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalaten mit Vinaigrette
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	104833

Charakteristika

Sein Bukett ist herrlich frisch mit Aromen von Stachelbeere, Zitrus und exotischen Früchten sowie leichten Noten von frisch geschnittenem Gras. Am Gaumen saftig mit einer verspielten Säure und einem lebendigen Nachhall.

Klima/Terroir

Die Weinbaugemeinde Bechthelm liegt im südlichen Teil der Region, im sogenannten Wonnegau. Kalkstein und Kalkmergel prägen die Böden und bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau von Burgundersorten.

Ausbau

Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt temperaturgesteuert im Edelstahltank.

Das Weingut

Noch bis in die 1980er Jahre war die Deichelgasse in Bechthelm unter einem ganz anderen Namen bekannt: „es Grohe Gässje“ (das Groh Gässchen). Dabei assoziierten die Dorfbewohner das Familienweingut allerdings vor allem mit einem: „Kohle“. Denn zu seinen ersten Weingärten kam Urgroßvater Heinrich Groh (geb. 1868) erst durch nicht zahlungskräftige Kunden, die bei ihm ihre Schulden in Form von Land beglichen. Mit der Zeit wuchs und gedieh das Weingut, dessen Weinberge heute von Axel Groh bewirtschaftet werden. Gradlinige, charaktervolle Weine in der Basis und echte Könnerschaft spürbar in den hochwertigen Weinen. Selten haben wir so fein geschliffene Burgunder und Chardonnays aus dem Holzfass probiert.

GR OH

