



W e i n - E x p e r t i s e



Weingut Groh, Sauvignon Blanc QbA

Art.-Nr.: 10 48 33

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Reinhessen
JAHRGANG:	2021
ERZEUGER:	Weingut Groh
KLASSIFIZIERUNG:	QbA
REBSORTE:	Sauvignon Blanc
WEINERZEUGUNG:	Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt temperaturgesteuert im Edelstahltank.
BEURTEILUNG:	Sein Bouquet ist herrlich frisch mit Aromen von Stachelbeeren, Zitrus und exotischen Früchten sowie leichten Noten von frisch geschnittenem Gras. Am Gaumen saftig mit einer verspielten Säure und einem lebendigen Nachhall.
MENÜEMPFEHLUNG:	Perfekt zu Geflügel, hellem Fleisch, gedünstetem Fisch und Meeresfrüchten sowie Blattsalaten mit Vinaigrette.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 7,0 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 8,1 g/l

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.