

## Sauvignon Blanc QbA

*Weingut Groh, Rheinhessen*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, saftig, lebendig
Alkohol:	12,0 % vol.
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Geflügel, hellem Fleisch, gedünstetem Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalaten mit Vinaigrette
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 48 33

### Charakteristik

Sein Bouquet 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 Bechtheim 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 Bechtheim 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 und wurde weit über das Dorf bekannt.

Die junge Winzerin Pauline Dörr arbeitet mit Leidenschaft daran besonders gradlinige und charaktervolle Weine zu kreieren. Selten haben wir so fein geschliffene Burgunder und Chardonnays aus dem Holzfass probiert.

