

Sauvignon Blanc

Feines Holunder-Aroma in der Nase, knackige Textur, belebendes gut strukturiertes Säurespiel. Ein spannender, animierender Wein.

Rebsorte	100 % Sauvignon Blanc
Anbaugebiet	Weinviertel, Österreich
Boden	Lössboden
Jahrgang	2018
Vinifizierung	Die reifen Trauben werden schonend verarbeitet, 12 Stunden Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung bei 17 °C. Ausbau im Edelstahltank.
Alkohol in % Vol.	12,4
Restzucker in g/l	1,6
Säure in g/l	6,2
Geschmacksrichtung	frisch, fruchtig, trocken
Speiseempfehlung	Passt perfekt als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen.
Trinkreife	2019-2021

