



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	2023
Vinifizierung	Die reifen Trauben werden schonend verarbeitet, 12 Stunden Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung bei 17 °C. Ausbau im Edelstahltank.
Alkohol in % Vol.	12,2
Restzucker in g/l	42,1
Säure in g/l	5,3
Geschmacksrichtung	frisch, fruchtig, trocken
Speiseempfehlung	Passt perfekt als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen.
Trinkreife	2024-2026



**NACHHALTIG
AUSTRIA**

Unsere Weine tragen das Gütezeichen „Nachhaltig Austria“. Von der Arbeit im Weingarten über den Ausbau der Weine bis hin zur Flaschenfüllung wurde unser Betrieb zum Thema Nachhaltigkeit durchleuchtet. Sparsamer Umgang mit Wasser, Energie, Mineraldünger und effizienter Einsatz von Maschinen, aber auch faire Arbeitsbedingungen und nachhaltig wirtschaftliches Handeln wurden bei der Zertifizierung bewertet. Jede Traube trägt ein ganzes Jahr in sich, den spannenden Vegetationsverlauf, der alle Streicheleinheiten und Widrigkeiten der Natur birgt! Unsere Weingärten schreiben das Drehbuch, wir führen die Regie mit großem Respekt!