

# Sauvignon Blanc

Feines Holunder Aroma in der Nase, knackige Textur,  
belebendes Säurespiel, animierender Abgang

Jahrgang 2024 | 12,5 % vol | 3,7 g/l Restzucker | 4,7 g/l Säure | vegan  
Brennwert: 74 kcal/100 ml | 311 kJ/100 ml

## Anbaugebiet

Poysdorf liegt im Weinviertel ca. 60 km nördlich von Wien an der tschechischen Grenze. Das Weinviertel ist Österreichs größte Weinbauregion mit ca. 14.000 ha Rebfläche.

## Boden

Das Weinviertel ist bekannt für seine sanft hügelige Landschaft. Vor allem sandige Lössböden bieten die perfekte Grundlage für fruchtige Weißweine. Der Löss ist sehr tiefgründig und kann sowohl Wasser, als auch Nährstoffe gut speichern.

## Vinifizierung

Die Ernte erfolgt je nach Vegetation ca. Ende September. Die Trauben werden schonend gepresst und im Edelstahltank gekühlt bei ca. 18°C vergoren. Lagerung auf der Feinhefe ca. 3 Monate. Im Verkauf erhältlich ab ca. Ende Februar des neuen Jahres.

## Nachhaltigkeit

Von der Arbeit im Weingarten über den Ausbau der Weine bis hin zur Flaschenfüllung wird 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 werden bei der jährlichen Zertifizierung bewertet.

## Speiseempfehlung

Passt gut zur leichten Sommerküche, optimale Trinktemperatur: 8°C.

## Trinkreife

2025 - 2029

