



Sauvignon Blanc, 2019

BESCHREIBUNG

Stachelbeere mit exotischen Früchten, grüne Nuancen, auch etwas gelbe Frucht, im Mund saftig mit tropischen Früchten und feinen Zitrusnoten, etwas Mineralik und Salzigkeit treten bereits hervor, würzig, mit mittellangem Abgang

VINIFIZIERUNG

physiologisch reife, per Hand selektionierte Trauben mit 8 h Maischestandzeit schonend gepresst und im Edelstahltank gekühlt vergoren. Reifung auf der Feinhefe für 9 Monate.

LAGERFÄHIGKEIT

bis 2022



Fisch und Meeresfrüchten,
asiatische Gerichte

JAHRGANG

2019

SORTE

Sauvignon blanc

HERKUNFT

Vulkanland Steiermark

BODENART

sandiger Lehm
auf verwitterten
Tertiärsedimenten

ALKOHOL

12,5 %vol

SÄURE

5,7 g/L

RESTZUCKER

2,6 g/L