

Sauvignon blanc



Jahrgang:	2019
Rebsorten:	100% Sauvignon blanc
Alkohol:	12,5 % vol.
Säure:	6,7 g/l
Restzucker:	1,5 g/l
Rieden:	Auflangen
Boden:	Tschernosem auf Löss
Ertrag je Hektar:	50 hl
Vinifizierung:	24 Stunden Maischestandzeit, alkoholische Gärung im Stahltank bei 15°C
Ausbau:	2 Wochen auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Jänner 2020
Trinktemperatur:	10-12°C
Trinkreife:	2020-2024, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	passend zu Fisch, Meeresfrüchten, Pasta, Gemüse und Spargel.
Auszeichnung:	

Beschreibung

Mittleres Strohgelb.

Dieser kräftige Sauvignon blanc wurde aus vollreifen Trauben Ende September mit einer Erntegradation von gut 20°KMW geerntet.

In der Nase exotische Früchte.

Vollreif und üppig. Extraktsüße, cremig und vollmundig. Am Gaumen vielfältiger Obstkorb aus reifen Früchten wie Stachelbeere, Honigmelone, Ringelotte, Pomelo und Maracuja.

Hervorragender Begleiter zu würzigen Gerichten, Risotto, Pasta, Schal- und Krustentieren und Fisch.