



SAUVIGNON BLANC 2017

DATEN 100% Sauvignon Blanc, Qualitätswein trocken
13,4 vol% alc., 6,8 g/l Säure, 2,1 g/l RZ

CHARAKTER Helle Sauvignonaromatik nach Stachelbeeren, Holunder und reifen exotischen Früchten, intensiv und besonders saftig am Gaumen mit mineralischer, vibrierender Säurestruktur im Abgang.

EMPFEHLUNGEN Vielseitiger Begleiter zu kräftigen Vorspeisen mit würzigen Saucen, Nudelgerichten, hellem Fleisch, Fisch und diversen Hartkäsesorten; optimale Trinktemperatur 9-11°C.

HERKUNFT Weinbaugebiet Carnuntum, bis 20-jährige Reblagen auf kalkreichen, schottrigen Lehmböden in Kessellagen in kühler Waldnähe in den Rieden Neuberg und Rothenberg sowie auf reinem Kalkschotter am Schüttenberg.

HEKTARERTRAG 4000 Flaschen/3000 Liter

VINIFIKATION Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Anfang September 2017, kontrollierte Vergärung im Edelstahlbehältern bei 18°C, 4-6 Stunden Kaltmazeration vor einsetzender Gärung, Ausbau im Edelstahltank auf der feinen Hefe unter Batonnage bis zur Füllung im April 2018.

AM BESTEN BIS 2020

