

WEIN - DATENBLATT

SAUVIGNON BLANC 2021 ■

Sauvignon blanc findet bei uns die ganze Familie spannend. Das gab den Anstoß, einen kleinen Weingarten am Golser Plateau mit Sauvignon blanc zu bepflanzen. Dieser Standort liefert durch sein kühles Mikroklima einen mineralischen, vielschichtigen Wein mit viel Frucht und Eleganz.

■ CHARAKTER

Trocken ausgebaut, Färbung blassgelb mit leichtem Grünlich. Im Duft und Aroma betont grasig-paprizierte Note. Im Hintergrund Fruchtaromen, die an schwarze Johannisbeeren erinnern. Elegantes Geschmacksbild mit grasiger Würze.

HERKUNFT ■

10 – 15 jährige Rebstöcke am Golser Plateau im Burgenland, Österreich

■ VINIFIKATION

Lese von Hand Anfang September
Selektion im Weingarten
Vergärung im Edelstahltank bei 15 – 16 °C
Auf der Feinhefe im Edelstahltank und im großen Holzfass gereift
Abgefüllt im Dezember 2021

FAKTEN ■

100 % Sauvignon blanc
Alkohol: 13,5 % vol.
Säure: 6,9 g/l
Restzucker: 1,0 g/l
Format: 0,75 l
Serviertemperatur: 7 – 10 °C
Enthält Sulfite

■ GENUSSVOLL ZU

... Fischgerichte wie Alpenlachs mit Zelligemüse. Ziegenkäse mit Lauch & Stachelbeeren. Avocado in Kombination mit Spargel aller Art.