



SAUVIGNON BLANC 2019

Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc
Ertrag:	rund 6.500 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in ausgewählten Weingärten in der Weinbauregion Neusiedlersee, die durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Das Gebiet zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für hochwertige Weine.
Alkohol:	12.0 Vol. %
Restzucker:	1.3 g/l
Säure:	5.5 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank für 6 Monate
Verschluss:	Stelvin-Schraubverschluss
Verkostungsnotizen:	Unser Sauvignon Blanc zeigt brillantes Weißgold mit grünen Reflexen. In der Nase verführt er mit knackiger Frucht nach frischen Maracuja und Citrus. Am Gaumen zeigt unser Wein wiederum tieffruchtige Eindrücke von exotischen Früchten gepaart mit würzigen Noten. Der Wein vermittelt unglaublichen Trinkspaß und ist der ideale Sommerwein!
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu leichten Salaten, Fisch und als besonderer Tipp zu Pastagerichten mit Basilikumpesto
Optimale Serviertemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2020 – 2022

