

SAUVIGNON BLANC 2019

NIEDERÖSTERREICH



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

REGIONSWEIN • CARNUNTUM Der sandiger Lehmboden mit kalkreichem Untergrund unterstützt die pikante Säure und feinen Fruchtnote der Weine.

DER WEIN

TROCKEN • Der Sauvignon Blanc besticht durch einen Duft nach Stachelbeeren und Holunderblüten. Am Gaumen zeigt er saftige Fruchtklänge nach tropischen Früchten und hat eine mineralische Säurestruktur im Abgang.

DER JAHRGANG

Die Weine des Jahrgangs 2019 zeigen Vielschichtigkeit, ausgewogene Säure und viel Tiefgang. Das warme Jahr mit Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife, wobei die kühlen Herbstnächte für exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur sorgten. Wir freuen uns über den guten, vollreifen Weinjahrgang!

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt zu Artischocken, Spargel Melanzani, Zucchini und Pilzen, zu Gerichten mit Cous Cous, Linsen, und Buchweizen, sowie zur traditionellen böhmischen/österreichischen Küche

SERVIER- UND TRINK- TEMPERATUR 8-10°C

TRINKREIFE 2019-2023

ERNTZEITPUNKT

Anfang September, händisch geerntet

AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut.

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 13,5 % vol.

SÄURE 6 g/l

RESTZUCKER 2,2g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048501237

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501244