

BIO · SAUVIGNON BLANC 2024

SELECTION ÖSTERREICH



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

REGIONSWEIN · CARNUNTUM Der sandige Lehm Boden mit kalkreichem Untergrund unterstützt die pikante Säure und feine Fruchtnote der Weine.

DER BIOWEIN

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

DER JAHRGANG

2024 war geprägt von einem abwechslungsreichen Witterungsverlauf mit Spätfrösten, Hagelereignissen, intensiven Regenphasen und verlangte von uns in den Weingärten viel Fingerspitzengefühl und Handarbeit. Dank des warmen Spätsommers konnten die Trauben perfekt ausreifen. Der Jahrgang 2024 zeigt sich elegant und ausgewogen. Feine Frucht, harmonische Fülle und eine gut eingebundene Säure prägen den Charakter der Weine. Sie präsentieren sich klar, sortentypisch und mit animierender Frische – Weine, die bereits jetzt großen Trinkgenuss bereiten.

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 2025-2029

ERNTZEITPUNKT
Anfang September

AUSBAU
Auf der Feinhefe im
Stahltank ausgebaut.

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C
im Stahltank

ALKOHOL 13,5 % vol.

SÄURE 5,5 g/l

RESTZUCKER 4 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048502319

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048502326