

BIO · SAUVIGNON BLANC 2022
SELECTION ÖSTERREICH



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

CARNUNTUM Der sandige Lehmboden 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

2022 war ein herausfordernder aber gutes Weinjahr. Nach einem trockenen Frühjahr folgte ein sehr trockenen Sommer. Erst im August setzte der Regen ein, der unsere Traubenreife noch vor der Lese weiter begünstigte und zueinem ähnlichen Reifeverlauf wie im Spitzenjahr 2019 führte. Auch unsere Lese fand 2022 unter perfekten Bedingungen statt, allerdings etwas früher als im Vorjahr. Die Traubenqualität ist auch heuer durch intensive Weingartenarbeit im Einklang mit der Natur, hervorragend. 2022 hat das Potenzial zu harmonischen und kräftigeren Weinen, auf die wir uns besonders freuen.

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 2022-2026

ERNTZEITPUNKT
Ende September, händisch geerntet

AUSBAU
Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut.

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 13 % vol.

SÄURE 6,5 g/l

RESTZUCKER 4,2g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048501947

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048501954