

**BIO · SAUVIGNON BLANC 2023**  
SELECTION ÖSTERREICH



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft



#### DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

**REGIONSWEIN · 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

2023 präsentiert sich trotz turbulenter Witterung als äußerst vielversprechend. Trockenperioden, intensive Feuchtwetterphasen aber auch heftige Unwetter erforderten viel penible Handarbeit in unseren Weingärten. Unsere Anstrengungen wurden zum Glück mit einem sehr schönen Herbst und einer vielversprechenden Ernte belohnt. Das Ergebnis sind ausdrucksstarke, dichte, saftige und zugleich balancierte Weißweine sowie ein fulminante Rotweinjahrgang mit klaren Fruchtaromen und runde Säurestruktur. 2023 hat es uns wieder ermöglicht die sortentypischen Merkmale unserer Trauben ins Glas zu bringen. Und wir freuen uns auf ausgereifte und kraftvolle Rotweine für alle Weinliebhaberinnen.

#### 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 2023-2027

**ERNTZEITPUNKT**  
Ende September, händisch geerntet

**AUSBAU**  
Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut.

#### GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 13,5 % vol.

SÄURE 2,9 g/l

RESTZUCKER 6,1g/l

#### FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE  
9120048502067

EAN-CODE 6ER-KARTON  
9120048502074