

BIO · SAUVIGNON BLANC 2021
SELECTION ÖSTERREICH



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 Gaumen zeigt er saftige Fruchtklänge nach tropischen Früchten und hat eine mineralische Säurestruktur im Abgang.

DER JAHRGANG

2021 war ein Jahr ein gutes Jahr für unsere Trauben. Im Frühling gab es keinen Spätfrost, dafür viel Niederschlag, im Sommer waren die Hitzeperioden nicht zu lang und die Lese konnte unter perfekten Bedingungen stattfinden. Zusammen bot das Weinjahr ausgezeichnete Bedingungen für qualitativ hochwertige und gut ausgereifte Trauben mit entsprechend ausbalanciertem Säuregehalt. All das wird sich in fruchtigen und harmonischen Bio Weinen des Jahrgangs widerspiegeln.

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 2021-2025

ERNTZEITPUNKT
Ende September, händisch geerntet

AUSBAU
Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut.

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 13,5 % vol.

SÄURE 6,9 g/l

RESTZUCKER 4,8 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048501718

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048501725