

SAUVIGNON BLANC 2017

Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Ertrag:	rund 7.000 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedler See, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Der Seewinkel zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Rebsorte Sauvignon Blanc.
Alkohol:	12.0 Vol. %
Restzucker:	1.2 g/l
Säure:	5.8 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 14 - 16°C, Ausbau klassisch im Stahltank.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Unser Sauvignon Blanc zeigt brillantes Weißgold mit grünen Reflexen. In der Nase verführt er mit knackiger Frucht nach frischen Maracuja und Citrus. Am Gaumen zeigt unser Wein wiederum tieffruchtige Eindrücke von exotischen Früchten gepaart mit würzigen Noten. Der Wein vermittelt unglaublichen Trinkspaß und ist der ideale Sommerwein!
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu leichten Salaten, Fisch und als besonderer Tipp zu Pastagerichten mit Basilikumpesto!
Optimale Serviertemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2018 – 2021