

SAUVIGNON BLANC 2014

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:	1.0 g/l
Säure:	7.5 g/l
Ausbau:	Vergärung imahltank bei 14 - 16°C, Ausbau klassisch imahltank.
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 gelbem Paprika. Am Gaumen zeigt unser Wein exotische Eindrücke nach Litschi gepaart mit würzigen Noten. Der Wein vermittelt unglaublichen Trinkspaß und ist ein idealer Speisenbegleiter.
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu leichten Salaten, Fisch und als besonderer Tipp zu Pastagerichten mit Basilikumpesto!
Optimale Serviertemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2015 – 2018