



SAUVIGNON BLANC 2022

Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Ertrag:	rund 7.200 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedlersee, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Die Region zählt zu den heißesten und trockensten in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Rebsorte Sauvignon Blanc.
Alkohol:	12.0 Vol. %
Restzucker:	2.0 g/l
Säure:	5.3 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 15°C bis 18°C, Ausbau im Stahltank für 3 Monate
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!
Speisempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu leichten Salaten, Fisch und als besonderer Tipp zu Pastagerichten mit Basilikumpesto!
Optimale Serviertemperatur:	12 – 14°C
Optimale Trinkreife:	2023 – 2025

