

SAUVIGNON BLANC

Zertifiziert – Biodynamisch - Vegan
meisterlich handwerkliche Erzeugnisse
vom Demeterbetrieb

WIRZIG & KOMPLEX: TOMATENGEÄST, PULVRIG GEMAHLENE ROTE SCHOTEN;
FEINNERVIG, SCHOKOMINZE: TROCKEN & **LEBENSIVST**



Bauch bekennt Farbe: GRÜNGELB - GRÜNGELB



JAHRGANG	2017
REBSORTE	Sauvignon Blanc
WEINBAUGEBIET	Steiermark
GROßLAGE	Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.
RIEDEN	Rosenberg, Schlossberg
BODENBESCHAFFENHEIT	Lehmboden mit Sandeinlagen und Schotterinseln
ALTER DER REBSTÖCKE	10 – 18 Jahre
WERTE	12,5%vol. :: SRE: 4,8 g/l – RZ: 3,3 g/l :: KMW 19,0°
GÄRFÜHRUNG	Spontane, gemächliche & kühle Vergärung im Edelstahltank
AUSBAU & LAGERUNG	6 Monate Vollhefelager im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	11°C
LAGERPOTENTIAL	bei idealer Lagerung bis 2025
SPEISEEMPFEHLUNG	Passend zur Küche aus dem Wasser und aus dem Wildgarten, Knospen, Wildwuchssalat, sowie Gerichten rund um den Spargel und Pilzen. Teilen Sie Lebens- und Weinfreude mit Freunden

