

# LINEA SAUVIGNON BLANC

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT &  
VEGAN ZERTIFIZIERT

*WIRZIG & SCHMEICHELND. TOMATENGEÄST. KRÄUTERWIESE:  
VIELSCHICHTIG MIT KOMPLEXER STRUKTUR: TROCKEN & INSPIRATION*



Bauch bekennt Farbe: GOLDGELB - BLAUGRÜN



<b>JAHRGANG</b>	2016
<b>REBSORTE</b>	<b>Sauvignon Blanc</b>
<b>WEINBAUGEBIET</b>	Vulkanland Steiermark
<b>GROßLAGE</b>	<b>Steirisches Vulkanland</b> Böden aus sandigen Lehmen, geringmächtige Schotterkörper als Unterlage, Ablagerung von Verwitterungsmaterial sowie von Ort zu Ort verschieden stark ausgeprägt vulkanische Beeinflussungen. Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.
<b>RIEDEN</b>	Luttenberg
<b>BODENBESCHAFFENHEIT</b>	Lehmiger Schluff, schwach schottrig, humos
<b>ALTER DER REBSTÖCKE</b>	19 Jahre
<b>WERTE</b>	12,5 Vol.% - Säure: 4,7 g/l; Restzucker: 0,2 g/l; KMW 19,0°
<b>GÄRFÜHRUNG</b>	gemächliche und kühle Spontanvergärung in getoasteten 600 l Startinfässern
<b>AUSBAU &amp; LAGERUNG</b>	Lagerung/Reifung in 600 lt Eichenfässern samt Luftsymbiose
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	12°C und auch darüber
<b>LAGERPOTENZIAL</b>	bei idealer Lagerung bis 2040
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Carpaccio, Parmesan und Rucola, Hähnchen mit Mangold & Paprika. Ein sinnlicher, unvergesslicher Genuss!

