



**PEDALONES**

## Pedalones Sauvignon Blanc 2017

Origin:	Austria, Vienna, Wien
Quality grade:	Österreichischer Qualitätswein
Site:	Nußberg - Obere Schos
Site Type:	hillside
Varietal:	Sauvignon Blanc 100 %
Sea Level:	300 - 350 m
Soil:	stony lime   large



### Weather / Climate

Climate: continental, pannonic

### Cellar

Harvest:	handpicked   middle/september
Malolactic Fermentation:	no
Fermentation:	selected yeast steel tank   2 week(s)   temperature control: yes
Maturing:	steel tank   8 month(s)
Time on the Full Yeast:	5 month(s)
Time on the Fine Yeast:	3 month(s)
Bottling:	screw cap   end/march 2018   1000 bottles

**Weingut Pedalones** | 1070 Vienna | Austria

[info@pedalones.com](mailto:info@pedalones.com) | [www.pedalones.com](http://www.pedalones.com) | [#pedalones](https://www.instagram.com/pedalones/) | [www.instagram.com/pedalones/](https://www.instagram.com/pedalones/) | [www.facebook.com/pedalones](https://www.facebook.com/pedalones)

## Data

Wine Type:	Still wine   white   dry
Alcohol:	14 %
Residual Sugar:	1.2 g/l
Acid:	6.1 g/l
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	11 - 13 °C
Aging Potential:	medium (5 years)
Optimum Drinking Year:	2018 - 2022

## Wine Description

Intensive Frucht, insbesondere nach Steinobst, mit teils Sauvignon typischen kräutigen Noten sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Gut balancierte Säure und cremige Textur – ein Wein mit viel Trinkfreude! Perfekter Speisenbegleiter zu Pasta, gegrilltem Gemüse, hellem Fleisch und Paprikasaucen.