



Sauvignon Blanc 2019

Wein aus Österreich

Origin: Austria, Südsteiermark, Leutschach
Quality grade: Wein aus Österreich
Site: Vineyard Selection
Varietal: Sauvignon Blanc 100 % | 29 years
2500 plants/ha | 2500 - 3000 liter/
ha
Geographical south east, south, south west
Orientation:
Sea Level: 330 - 450 m
Soil: brown earth | medium | top soil
Kalkmergel | medium | top soil
alluvial gravel | large | sub soil



Weingut VINOFACTDemo | Austria

office@vinofact.com | www.vinofact.com |  | www.vinofact.com | Er | Df



Weather / Climate

Climate: mediteranian, pannonic

Vintage description:

Auf den kältesten Mai folgten der heißeste Juni mit einer sehr kurz andauernden Reblüte sowie ein eher trockener Sommer. Gerade ausreichend Regen entschärfte den Wassermangel in den Böden, kalte Nächte bremsten das Wachstum der Reben. Im Gegensatz zu anderen Weinbaugebieten führte der Regen in der Steiermark nach aktuellen Schätzungen zu einer etwas größeren Erntemenge als 2018. Die Weinlese begann Mitte September bei optimalem Wetter und dauerte - ohne die gefürchteten Niederschläge - bis Oktober an. Gesunde Trauben, deren Reife heuer in einem etwas späteren und somit kühleren Zeitraum erfolgte, lassen sehr harmonische, ausgewogene und besonders fruchtige Weine erwarten. Ein klassisch steirischer Jahrgang mit frischer Säure und moderatem Alkoholgehalt wartet auf die Weingenießer. Intensive Aromen nach frisch geerntetem Kernobst wie Apfel, aber auch Zitrusnoten, die durch kühle Nachttemperaturen während der Reifezeit stark ausgebildet wurden, prägen den Steirischen Junker - ein guter Vorbote für den Jahrgang 2019.

Cellar

Harvest:	handpicked end/august
Malolactic	yes
Fermentation:	
Sulfur Added:	yes, wine
Maceration:	completely destemmed 10 hour(s) 12 °C in the press destemmed and squashed 12 hour(s) 23 °C mash heating with stems: yes
Skin Contact:	10 - 12 hour(s) 12 - 12

Weingut VinoFactDemo | Austria

office@vinofact.com | www.vinofact.com |  | www.vinofact.com | Er | Df

Fermentation Process: mechanical punch down | 1 - 22 x day | Duration: 30 days
Fermentation: spontaneous
Sauvignon Blanc | oak barrel | 1500 - 2000 L | used barrel | 4 - 5 week(s) | 10 - 12 °C | 90 %
amphora | 1000 L | 10 %
Filter: filtered
kieselgur filtration | coarse
Maturing: oak barrel | 1500 L | used barrel | 12 month(s)
Time on the Fine 12
Yeast:
Bottling: natural cork | middle/may 2019 | 1000-1200 bottles
SO2 added: 10 mg

Data

Wine Type: Still wine | white | dry
Alcohol: 12 %
Residual Sugar: 1.2 g/l
Acid: 5.3 g/l
Certificates: Demeter
Allergens: sulfites
Drinking Temperature: 12 - 14 °C
Aging Potential: high (25 years)
Optimum Drinking Year: 2022 - 2037

Awards

AWC Vienna: Gold

Winery

Vinofact Pocket is made for winemakers and the mobile phone. Mobile creation, editing and sharing of your data sheets, from layout to content, colours and fonts. All with a few clicks ... without any design knowledge and professionally translated into over 30 languages!