

2023

Sauvignon Blanc

Qualitätswein, Burgenland



Weinberg

Leithakalk mit Lehm und Sandeinlagerungen – organisch biologische Bewirtschaftung – sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

Ca 20% der Menge 5 Tage kalte Mazeration – spontane Vergärung in Edelstahl und Betonei – 5 Monate auf der Feinhefe

Kostnotiz

Exotische Nase – grüne Paprika – mineralisch – gute Säure

Speisenbegleitung

Aperitif – Tramezzini – gedämpfter Fisch - Salate

Rebsorte
Sauvignon Blanc

Geschmack
trocken

Alkohol
12 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.9 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2024 - 2027

EAN
90036341 16582