

2025

Sauvignon Blanc

Qualitätswein, Burgenland
Organic Farming



Terroir

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

Vineyard Management

Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Cellar

Ca ¼ für einige Tage kalt mazeriert – Vergärung in Edelstahl und Betonei – 5 Monate auf der Feinhefe

Profile and Characteristics

Exotische Nase – grüne Paprika – mineralisch – gute Säure – leicht und erfrischend

Varietal
Sauvignon Blanc

Flavor
dry

Alcohol
12.5 %

Residual Sugar
1 g/l

Acid
6 g/l

Drinking Temperature
8 - 10 °C

Optimum Drinking Year
2026 - 2029