

2025

# 2025 Sauvignon Blanc 2025

Qualitätswein, Burgenland  
Organic Farming



## **Terroir**

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

## **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

