

Sauvignon Blanc

2016

Kostnotiz &

Trinkempfehlung:

Paprika und Stachelbeeren, leicht grasige Anklänge mit viel Frische, ganz klassisch. Schwarze Ribiseln und schöner Ausklang. Ideal bei 9 – 11° C. Passt sehr gut zu Fischgerichten und Gemüse.

Lage &

Vinifikation:

Südostseitige Lage, kühler, mittelgründiger Konglomeratboden, ideal geeignet für die charakteristischen Sauvignon Blanc Aromen. händisch geerntet, gerebelt, Maischestandzeit 5 Stunden, danach abgepresst, Gärung imahltank bei 20° Celsius.

Herkunft:

Traisental/Österreich

Analyse:

12,5 %vol, trocken

