



## Nimue – Sauvignon Blanc 2015

**Kurzbeschreibung:** Zarte Holunderblüte, fruchtiges Extrakt, pure Mineralität, kernige Struktur durch die verlängerte Maischestandszeit

**Servier- und Speiseempfehlung:** NIMUE ist eine bedeutende Gestalt in der keltischen Sagenwelt. Sie wird als Herrin des Sees bezeichnet und aus ihrem Wasser wurde das Schwert Excalibur gezogen. Sie gilt als Ziehmutter von Lanzelot und als Geliebte des Zauberers Merlin. Diese Konzentration von mystischen Ereignissen und Begebenheiten spiegelt sich in der Komplexität und Vielschichtigkeit dieses Weines wieder. Wie von Zauberhand geführt entfalten die Sauvignon Blanc Trauben ihre Fruchtigkeit und Lebendigkeit in diesem Wein. Freude im Glas bei 12°C. Der ideale Wein als Solo-Genuss oder als Kombination mit asiatischen Speisen oder auch zu Grammelknödel

### Daten zum Sauvignon Blanc Nimue

**Weinbergslage:** Oberer Satz  
**Rebsorten:** Sauvignon Blanc  
**Jahrgang:** 2015  
**Weinbaugebiet:** Burgenland  
**Vinifizierung:** Offene Vergärung bei einer Maischestandzeit von 15 Tagen.  
**Lagerung:** Auf der Vollhefe in 500 l Fässern ohne Schwefel bis zur Flaschenfüllung, dann leichte Schwefelung  
**Boden:** Muschelkalkboden

### Analysewerte

**Alkohol:** 13 %vol  
**Restzucker:** 1 gr/l  
**Säure:** 5,4 gr/l  
**Flaschenform:** Burgunderflasche  
**Flaschengröße:** 0,75l  
**Verschluss:** Drehverschluss  
**Kartoninhalt:** 6 Flaschen

**"Lebe Freude!"**