

Sauvignon Blanc

Kurzbeschreibung: Rassig, gehaltvoll und aromatisch

Servier-

und Speiseempfehlung: Der Sauvignon Blanc zählt zu den edelsten Weißweinsorten. Die Rebe bringt frische Weine mit pikanten Stachelbeeraromen hervor. Sie zeichnen sich durch einen unnachahmlichen Mineralton und eine unterstützenden Säurestruktur aus. Der Sauvignon Blanc schmeckt nach Holunder und Stachelbeere. Er bleibt dabei saftig und elegant. Er ist ein intensiver Wein für kräftige Vorspeisen und Kräutergerichte. Der Sauvignon Blanc passt hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten, Huhn, Ziegenkäse und Strudel (zb Bärlauchstrudel).

**Daten zum Sauvignon Blanc**

Weinbergslage: Leithaberg, Fellmühlspitzacker, Schiefer und Muschelkalkboden

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2018

Weinbaugebiet: Burgenland

Status: Bio

Vinifizierung: Spontanvergärung im Stahltank

Lagerung: 6-monatige Lagerung auf der Feinhefe, 3 Tage Maischestandzeit

Boden: reiner Muschelkalkboden

**Analysewerte:**

Alkohol: 13,5 % vol.

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 4,5 g/l

Flaschenform: Burgunderflasche

Flascheninhalt: 0,75 l

Verschluss: Drehverschluss

Kartoninhalt: 6 Flaschen