



Sauvignon blanc 2017

Herkunft und Boden	verschiedene Lagen bringen komplexere Charaktere & Aromen Gemeinde Jois, Schieferboden & Quarz Gemeinde Neusiedl am See, Feuersteinboden
Alter der Reben	bis zu 26 Jahre
Erntezeit	im September 2017, von Hand gepflückt
Ausbau	im Stahltank vergoren und ausgebaut
Alkohol	12,2 % Vol.
Restzucker	1,2 g/l, extra trocken
Säure	6,0 g/l
Beschreibung	In der Farbe helles Gelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase gelbe Früchte, vor allem Stachelbeeren, sehr duftig, am Gaumen Holunder und aromatische, gelbe Citrusfrüchte, Grapefruit und Stachelbeeren, sehr vollmundig und lang anhaltend. Ein typischer reifer Sauvignon blanc.
Optimale Trinkreife	2018 – 2024
Speisenempfehlung	Passt vorzüglich zu kalten Vorspeisen, allen Arten von Fisch, sowie zu leichten Speisen, schöne Ergänzung zu Gemüsegerichten.
Temperatur	Bester Trinkgenuß bei ca. 12 Grad C