



Sauvignon blanc 2018

Herkunft und Boden	verschiedene Lagen bringen komplexere Charaktere & Aromen Gemeinde Jois, Schieferboden & Quarz Gemeinde Neusiedl am See, Feuersteinboden
Alter der Reben	bis zu 27 Jahre
Erntezeit	im September 2018, von Hand gepflückt
Ausbau	im Stahltank vergoren und ausgebaut
Alkohol	12,4 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l, extra trocken
Säure	5,0 g/l
Beschreibung	Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase ausgeprägte Aromen nach Birne und reifen Stachelbeeren mit Impressionen von Grapefruit und Anklängen von Citrus, die sich auch am Gaumen wiederfinden, vollmundig und fein im Abgang
Optimale Trinkreife	2019 – 2025
Speisenempfehlung	Passt vorzüglich zu kalten Vorspeisen, allen Arten von Fisch, sowie zu leichten Speisen, schöne Ergänzung zu Gemüsegerichten.
Temperatur	Besten Trinkgenuß bei ca. 12 Grad C