



## Sauvignon blanc 2015

<b>Herkunft und Boden</b>	Gemeinde Jois, Schieferboden Gemeinde Neusiedl am See, Feuersteinboden verschiedene Lagen bringen komplexeren Charakter
<b>Alter der Reben</b>	bis zu 24 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September 2015, von Hand gepflückt
<b>Ausbau</b>	im Stahltank vergoren und ausgebaut
<b>Alkohol</b>	12,5 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,1 g/l
<b>Säure</b>	6,9 g/l
<b>Beschreibung</b>	helles Gold mit grünlichen Reflexen, in der Nase zarte, frische Frucht nach Grapefruit, Stachelbeeren und Holunder, die sich am Gaumen fortsetzt, vollmundig mit lebendigem, pikantem Abgang
<b>Optimale Trinkreife</b>	2016 – 2020
<b>Speisenempfehlung</b>	Der Sauvignon blanc passt vorzüglich zu kalten Vorspeisen, allen Arten von Fisch, sowie zu leichten Speisen und ist eine schöne Ergänzung zu Gemüsegerichten.
<b>Trinktemperatur</b>	bester Trinkgenuß bei ca. 12 °C