



Sauvignon blanc 2015

Herkunft und Boden	Gemeinde Jois, Schieferboden Gemeinde Neusiedl am See, Feuersteinboden verschiedene Lagen bringen komplexeren Charakter
Alter der Reben	bis zu 24 Jahre
Erntezeit	im September 2015, von Hand gepflückt
Ausbau	im Stahltank vergoren und ausgebaut
Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,1 g/l
Säure	6,9 g/l
Beschreibung	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
Optimale Trinkreife	2016 – 2020
Speisenempfehlung	Der Sauvignon blanc passt vorzüglich zu kalten Vorspeisen, allen Arten von Fisch, sowie zu leichten Speisen und ist eine schöne Ergänzung zu Gemüsegerichten.
Trinktemperatur	bester Trinkgenuß bei ca. 12 °C