



Sauvignon blanc 2016

Herkunft und Boden	verschiedene Lagen bringen komplexere Charaktere & Aromen Gemeinde Jois, Schieferboden & Quarz Gemeinde Neusiedl am See, Feuersteinboden
Alter der Reben	bis zu 25 Jahre
Erntezeit	im September 2016, von Hand gepflückt
Ausbau	im Stahltank vergoren und ausgebaut
Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	2,3 g/l, extra trocken
Säure	7,1 g/l
Beschreibung	Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase intensive Note nach Stachelbeeren unterlegt mit exotischen Fruchtaromen, am Gaumen gelbe Früchte, Stachelbeeren und reife Grapefruit, vollmundig und sehr fein, ein Musterbeispiel für einen reifen Sauvignon Blanc
Optimale Trinkreife	2017 – 2019
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