



Sauvignon blanc 2019

Herkunft und Boden	verschiedene Lagen bringen komplexere Charaktere & Aromen Gemeinde Jois, Schieferboden & Quarz Gemeinde Neusiedl am See, Feuersteinboden
Alter der Reben	bis zu 28 Jahre
Erntezeit	im September 2019, von Hand gepflückt
Ausbau	im Stahltank vergoren und ausgebaut
Alkohol	11,5 % Vol.
Restzucker	2,2 g/l
Säure	5,9 g/l
Beschreibung	Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase feine Aromen nach reifen gelben Früchten, am Gaumen frische Zitrusnote mit feinem, pikantem Abgang, trocken
Optimale Trinkreife	2020 – 2022
Speisempfehlung	Passt vorzüglich zu kalten Vorspeisen, allen Arten von Fisch, sowie zu leichten Speisen, schöne Ergänzung zu Gemüse- gerichten.
Temperatur	Bester Trinkgenuß bei ca. 12 Grad C