

## **SAUVIGNON BLANC 2019 BIO**

**weiss, Burgenland, QuW, trocken**



Sauvignon Blanc

Riede: Hutweide-Winkel  
Alter der Reben: 16-22 Jahre  
Ertrag: 0,8kg/Stock  
Stelvin Schraubverschluss

Strahlendes Gelb mit Goldreflexen; reife Aromatik mit Frucht und Exotik, dahinter grüne Paprikaschote, angenehm sortentypisch schon im Duft; am Gaumen noch mehr Sortencharakter, optimales Frucht-Schote Verhältnis, etwas schwarze und weiße Johannisbeere von der Säure ausbalanciert, langer, intensiver Abgang, geerntet im September 2019 mit 18° KMW 13% Alk., 6,8‰ Säure, 1,6g/l Zucker

Serviertemperatur: 9°C  
passend zu Asiagerichte, Fisch, würzigem Käse

CO2 Schutz, Kühlung der Trauben, teilw. Ganztraubenpressung, teilw. Rebeln und Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 4 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank