

SAUVIGNON BLANC 2021 BIO

weiss, Burgenland, QuW, trocken



Sauvignon Blanc

Riede: Hutweide-Winkel
Alter der Reben: 18-24 Jahre
Ertrag: 0,6kg/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 2021 mit 19° KMW 12,5% Alk., 8,1‰ 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