

SAUVIGNON BLANC 2024 BIO
weiss, Burgenland, QuW, trocken



Sauvignon Blanc

Riede: Hutweide-Winkel
Alter der Reben: 21-27 Jahre
Ertrag: 0,5kg/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 August 2024 mit 20,5° KMW 13,5% Alk., 5,6‰ Säure, 1g/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