



SAUVIGNON BLANC 2018



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

REGIONSWEIN • CARNUNTUM Der sandiger Lehmboden mit kalkreichem Untergrund unterstützt die pikante Säure und feinen Fruchtnote der Weine.

DER WEIN

TROCKEN • Der Sauvignon Blanc besticht durch einen Duft nach Stachelbeeren und Holunderblüten. Am Gaumen zeigt er saftige Fruchtklänge nach tropischen Früchten und hat eine mineralische Säurestruktur im Abgang.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2018 ist ein Großer! Geprägt durch den heißen Sommer, einer außergewöhnlich frühen Weinlese und der ausgezeichneten Traubenqualität wird 2018 als vollreifer Weinjahrgang begeistern.

AUSGETRUNKEN.

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt zu Artischocken, Spargel, Melanzani, Zucchini und Pilzen, zu Gerichten mit Cous Cous, Linsen, und Buchweizen, sowie zur traditionellen böhmischen/österreichischen Küche

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR

8-10°C

TRINKREIFE

2019-2023

ERNTZEITPUNKT

Anfang September, händisch geerntet

AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut.

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL

14 % vol.

SÄURE

5,3 g/l

RESTZUCKER

2,9 g/l

FORMATE

0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048500896

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500902