



BIO · SAUVIGNON BLANC 2020

SELECTION ÖSTERREICH



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

CARNUNTUM Der sandige Lehm Boden mit kalkreichem Untergrund unterstützt die pikante Säure und feine Fruchtnote der Weine.

DER BIOWEIN

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

Das warme Jahr 2020 mit seinen Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubенreife. Die kühlen Herbstnächte sorgten dabei für eine exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur in den Beeren. Wir freuen uns über die Bioweine des Jahrgangs 2020 die durch Vielschichtigkeit, einer ausgewogenen Säure und durch viel Tiefgang überzeugen.

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

2021-2025

ERNTZEITPUNKT

Ende September, händisch geerntet

AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut.

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL

13,5 % vol.

SÄURE

6 g/l

RESTZUCKER

4,9 g/l

FORMATE

0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048501480

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501497