

2024

Sauvignon Blanc

Bio-Qualitätswein, Burgenland



Weinberg

Leithakalk mit Lehm und Sandeinlagerungen – organisch biologische Bewirtschaftung – sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

Ca ¼ für einige Tage kalt mazeriert – spontane Vergärung in Edelstahl und Betonei – 5 Monate auf der Feinhefe

Kostnotiz

Exotische Nase – grüne Paprika – mineralisch – gute Säure – leicht und erfrischend

Speisenbegleitung

Aperitif – Tramezzini – Meeresfrüchte – Salate

Rebsorte
Sauvignon Blanc

Geschmack
trocken

Alkohol
12 %

Restzucker
1.1 g/l

Säure
5.8 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2028

EAN
90036341 17824