



## SAUVIGNON BLANC 2019 *biologischer*

Auf Grund der Nähe zum Waldviertel kühlt es nachts meist erfrischend ab. Unser Sauvignon Blanc bekommt dadurch wundervoll fruchtig-kühle Aromen.

### IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Sauvignon Blanc	Jahrgang: 2019	Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Boden:	Lössboden mit teilweise Urgesteinsuntergrund			
Alter der Rebstöcke:	15 - 20 Jahre			
Riede:	Rieden in und um Rösschitz	Seehöhe:	280 - 300 m	
Weinlese:	Anfang – Mitte September, manuelle Selektion in zwei Durchgängen			

### IM KELLER

Pressvorgang:	schonend; pneumatisch		
Mostklärung:	100% Filtration mit Kammerfilterpresse		
Schwefelung Maische:	keine		
Schwefelung Most:	keine		
Gärung:			
Gärbehälter:	Edelstahltank		
Temperatur:	20°C, temperaturgesteuert		
Dauer:	8 Tage		
Lagerung auf Vollhefe:	4 Wochen		
Lagerung auf Feinhefe:	20 Wochen		
Reifung:	im Edelstahltank		

Alkohol:	11,5%	EAN-Flasche:	900563499647 8
Restzucker:	4,0 g/l	EAN-Karton:	900563499646 1
Säure:	7,5 g/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO <sub>2</sub> gesamt:	75 mg/l		für Veganer geeignet
SO <sub>2</sub> frei:	30 mg/l		
Lagerfähigkeit:	3 - 5 Jahre	optimale Trinktemperatur:	8 – 10°
Speisenempfehlung:	Passt gut zu Spargelgerichten, Ziegenkäse und Geflügel		

### WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelb mit grünen Reflexen, klares, fruchtiges Bukett nach Johannisbeeren, am Gaumen vibrierend, kühl-mineralische Säure, gut balanciertes Finale.

