



## Sauvignon blanc 2017

<b>Herkunft und Boden</b>	verschiedene Lagen bringen komplexere Charaktere & Aromen Gemeinde Jois, Schieferboden & Quarz Gemeinde Neusiedl am See, Feuersteinboden
<b>Alter der Reben</b>	bis zu 26 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September 2017, von Hand gepflückt
<b>Ausbau</b>	im Stahltank vergoren und ausgebaut
<b>Alkohol</b>	12,2 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,2 g/l, extra trocken
<b>Säure</b>	6,0 g/l
<b>Beschreibung</b>	In der Farbe helles Gelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase gelbe Früchte, vor allem Stachelbeeren, sehr duftig, am Gaumen Holunder und aromatische, gelbe Citrusfrüchte, Grapefruit und Stachelbeeren, sehr vollmundig und lang anhaltend. Ein typischer reifer Sauvignon blanc.
<b>Optimale Trinkreife</b>	2018 – 2024
<b>Speisenempfehlung</b>	Passt vorzüglich zu kalten Vorspeisen, allen Arten von Fisch, sowie zu leichten Speisen, schöne Ergänzung zu Gemüsegerichten.
<b>Temperatur</b>	Bester Trinkgenuß bei ca. 12 Grad C