



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Sauvignon Blanc

Sorte:	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2015
Alter der Rebstöcke:	18 - 20 Jahre
Boden:	Mineralisch, kalkhaltige Lössböden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Mitte September geerntet. Die Vergärung vollzog sich im temperaturkontrollierten Stahltank. Der Wein lagerte für insgesamt 6 Monate auf der Feinhefe.
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 3,7 g/l Säure: 6,7 g/l
Flaschenfüllung:	März 2016
Charakteristik:	In der Farbe ein mittleres Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase Anklänge von Feuerstein, Zitrusfrüchten, Stachelbeere und Holunder. Am Gaumen saftig und frisch mit einem angenehmen Säurespiel, Stachelbeere und dunkler Holunder. Der Wein präsentiert sich trocken, vollmundig mit einer eleganten Kräuterwürze und Mineralik.
Trinkreife:	2016 – 2021, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	12 – 13 °C
Speisenempfehlung:	Gegrillter Fisch, Pasta, helles Fleisch
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann