



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Sauvignon Blanc

Sorte:	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2016
Alter der Rebstöcke:	19 - 21 Jahre
Boden:	Mineralisch, kalkhaltige Lössböden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Ende 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: 1,3 g/l Säure: 5,7 g/l
Flaschenfüllung:	April 2017
Charakteristik:	In der Farbe ein helles grüngelb mit Silberreflexen. In der Nase zeigt der Wein ein verhaltenes Bukett mit feinen, reifen Tropenfrucht Nuancen, zart nach Cassis und gelben Fruchtklängen. Am Gaumen saftig, mit einer guten Komplexität und gelben Frucht nuances. Der Wein ist mineralisch mit exotischen Anklängen im Nachhall.
Trinkreife:	2017 – 2022, 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