



GESELLMANN
Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Sauvignon Blanc

Sorte:	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2017
Alter der Rebstöcke:	20 - 22 Jahre
Boden:	Kalkhaltige Lößböden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Anfang September geerntet. Die Vergärung vollzog sich im temperaturkontrollierten Stahltank. Der Wein lagerte für insgesamt 5 Monate auf der Hefe.
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,3 g/l Säure: 6,6 g/l
Flaschenfüllung:	März 2018
Charakteristik:	In der Farbe ein helles Strohgelb. In der Nase zeigt der Wein ein angenehmes Bukett nach Stachelbeeren, exotischen Früchten und Holunderblüten. Am Gaumen saftig, intensiv würzig zugleich aber elegant, mit einer guten Komplexität und gelben Fruchtnuancen. Der Wein ist mineralisch mit exotischen Anklängen im Nachhall.
Trinkreife:	2018 – 2023, 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