



**GESELLMANN**

*Faszinierende Weine.*

BIO



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

## Sauvignon Blanc

<b>Sorte:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	21 - 23 Jahre
<b>Boden:</b>	Kalkhaltige Lößböden
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand Ende August geerntet. Die Vergärung vollzog sich im temperaturkontrollierten Stahltank. Der Wein lagerte für insgesamt 5 Monate auf der Hefe.
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13,5 % vol.    Restzucker: 1,0 g/l    Säure: 6,5 g/l
<b>Flaschenfüllung:</b>	April 2019
<b>Charakteristik:</b>	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.
<b>Trinkempfehlung:</b>	12 – 13 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Gegrillter Fisch, Pasta, helles Fleisch
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l

**Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gezellmann**