



GESELLMANN

Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Sauvignon Blanc

Sorte: Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2021

Alter der Rebstöcke: 24 – 26 Jahre

Vinifizierung und Ausbau: Die Trauben wurden Ende September von Hand geerntet. Die Vergärung - Spontangärung - vollzog sich im temperaturkontrollierten Stahltank. Der Wein reifte für insgesamt 6 Monate auf der Feinhefe.

Flaschenfüllung: April 2022

Analytische Werte: Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,3 g/l

Charakteristik: Helles Strohgelb. In der Nase zeigt der Wein ein angenehmes Bukett nach Stachelbeeren, Zitrus und exotischen Früchten. Am Gaumen saftig, intensiv würzig zugleich elegant, mit guter Komplexität. Der Wein ist mineralisch mit exotischen Anklängen im Nachhall.

Trinkreife: 2022 – 2030, bei optimaler Lagerung auch länger

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**