



GESELLMANN
Faszinierende Weine.

BIO



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Sauvignon Blanc

Sorte:	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2023
Alter der Rebstöcke:	26-28 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden Ende September von Hand geerntet. Die Vergärung - Spontangärung - vollzog sich gebrauchten Eichenfässern. Der Wein reifte für insgesamt 6 Monate auf der Feinhefe.
Flaschenfüllung:	April 2024
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,2 g/l Säure: 5,5 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:	2024– 2032, bei optimaler Lagerung auch länger
Trinkempfehlung:	12 – 13 °C
Speisenempfehlung:	Gegrillter Fisch, Pasta, helles Fleisch
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, 1,5 l (Magnum)

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