



ANNO DAZUMAL SAUVIGNON BLANC - BIO

Jahrgang: 2022
Weinsorte: Sauvignon Blanc
Type: trocken
Trauben: 100% Sauvignon Blanc

Lage und Boden: Der Wechselberg erhebt sich mit einer Seehöhe von 367m an der östlichen Seite des Strassertals und ist nach Süden ausgerichtet. Die Böden sind Verwitterungsböden, kristalline Schiefer und Löss. Auf Grund der Höhe des Wechselbergs bringen die Nächte eine Abkühlung der heißen Sommerluft, hervorragend für den Ausbau von Aromen.

Vinifikation: vergoren mit Hefe aus dem Weingarten und in großen 500l Eichenholzfässer auf der Hefe gelagert, Battonage, 18 Monate Lagerung bevor der Wein grob filtriert in Flaschen gefüllt wurde

Kostnotiz: ein sehr reifer Sauvignon Blanc mit feinem Duft nach Quitten und Cassis, zarter Blütenhonig, ein Hauch von Kräutern, Nuancen von Passionsfrucht, facettenreiches Bukett. Saftig, elegant, frische Säurestruktur, mineralisch-salzig im Abgang, bleibt lange haften.

Alkohol: 13,5%vol.
Restzucker: 3,2 g/l
Säure: 6,0 g/l
Trinktemperatur: 8°
Lagerfähigkeit: 2033
Flaschengröße: 750 ml
Verschluss: Naturkork

Über 60 Jahre alte Weingärten und sorgsam von Hand geerntete und selektionierte Trauben sind die Basis für diesen in nur besonderen Jahren produzierten Sauvignon Blanc. Im Keller verzichten wir bewusst auf alle Errungenschaften der modernen Kellerwirtschaft und verlassen uns auf die Schwerkraft und vorhandene natürliche Hefeflora, weshalb die Gärung bis zu 10 Wochen dauert. Für die Reife und Entwicklung geben wir dem Wein die Zeit wie Anno Dazumal. Gönnen auch Sie dem Wein Zeit und etwas Luft beim Dekantieren. Sehr gutes Reifepotenzial und Lagerfähigkeit!

Trauben von Hand gelesen und selektioniert

In Vino Weix Weixelbaum GmbH
Weinbergweg 196, 3491 Strass, Kamptal – Austria, www.invinoweix.at