



WAHRE WERTE SAUVIGNON BLANC 2025 - Bio

Jahrgang: 2025
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Herkunft: Niederösterreich
Qualität: Qualitätswein

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

Type: trocken

Trauben: 100% Sauvignon Blanc

Vinifikation: vergoren im Stahltank, gelagert im 2.200 l Holzfass

Kostnotiz: Ein eleganter, traditionell ausgebauter Sauvignon Blanc mit animierender Säure-Struktur, die erfrischend am Gaumen haftet. Helles Gelbgrün, feiner Duft nach frischen Stachelbeeren, Mango und Grapefruitzesten, am Gaumen nach Pfirsich und im Abgang nach Blütenhonig und Cassis, sehr harmonisch, besitzt bereits Kraft, vollmundig, hohes Reifepotential.

Alkohol: 13,0% vol.

Restzucker: 2,8 g/l

Säure: 5,8 g/l

Trinktemperatur: 8° C

Lagerfähigkeit: bis 2035

Flaschengröße: 750 oder 1500 ml

Verschluss: Schrauber

Verpackung: 6er Karton, 12er Karton

Trauben von Hand gelesen und selektioniert.