



SAUVIGNON BLANC 2017

Die Geologie:

Unsere Sauvignon Blanc Weingärten Seeberg und Kogelberg sind Ausläufer des Waldviertels, die teils kalkhaltige, teils tonige schwerere Lössboden mit Kieseinlagen hervorbringen.

Diese befinden sich an ganz besonders geschützten Lagen umgeben von Wildhecken, Trockenrasenflächen mit einer darauf gedeihenden Flora und Fauna wie sie sonst nur mehr selten anzutreffen ist.

Weinbeschreibung:

Fruchtig und frisch, charmanter Duft nach Vanilleblüten, am Gaumen Stachel-, Johannisbeeren und Holunderblüten, eleganter Säure, cremige Textur, fruchtiger, langer Abgang.

Vinifikation:

Die vollreifen Trauben wurden Mitte Oktober selektiv von Hand geerntet und möglichst schonend zum Presshaus gebracht. Dort wurden die Trauben gerebelt und anschließend einer mehrstündigen Maischezeit unterzogen. Nach der sanften Pressung wurde der Most vorgeklärt und temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren. Danach reifte der Wein noch einige Monate auf der Feinhefe.

Die Abfüllung erfolgte im April des darauffolgenden Jahres.

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Restzucker: 5g/l

Reifepotential: 5 Jahre +

Serviertemperatur: 8° - 12°

Ausbau: trocken



**Weinguide Weiß ausgezeichnet mit
4 Gläsern "Österreichische Spitze"**