

## ***Sauvignon Blanc Bergleit 'n***

12 Monate im großen Holz gereift, großartige Stilistik, elegant,  
erinnert an typische Sauvignon Aromen, wie Paprika und exotische Früchte, gepaart  
mit deutlichen strengen Röstaromen



***der Exclusive für Weinkenner***

Rebsorte	Sauvignon Blanc
Jahrgang	2015
Weinbaugebiet	Steiermark
Riede	Bergleit 'n - Südhang, unser erster Weingarten
Werte	Alkoholgehalt: 13,5 % vol. Säure: 6,1 g/l Restzucker: 1,3 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Bodenbeschaffenheit	Tiefgründige, kalkfreier Kulturrohboden (Sedimentablagerungen aus dem Paläogen und Neogen)
Erntemonat	Ende September
Ausbau	Handlese, Teilvergärung auf Maische und Reifung im großen Holzfass
Trinktemperatur	9-12 °C
Speisenempfehlung	zu kräftigen und gut gewürzten Speisen, auch internationale Küche