

Sauvignon Blanc

Vielschichtig vegetabel Brennessel, grüner Paprika, Heu etwas Cassis gepaart mit frischen exotischen Aromen; Lebhaftige Struktur am Gaumen, pikant würzig, trocken



der elegante Wein

Rebsorte	Sauvignon Blanc
Weinbaugebiet	Vulkanland Steiermark DAC
Riede	Wolfgruben - Südhang nach unten offen Kaltenbrunnberg, Süd- Westhang
Werte	Alkoholgehalt: 12,5 Vol.%, Säure: 6,1 g/l. Restzucker: 1,4 g lt.
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Bodenbeschaffenheit	Sandgestein
Erntemonat	Mitte bis Ende September
Ausbau	Handlese, rasche Verarbeitung, Kaltmazeration, gekühlte Vergärung, Reifung im Stahltank
Trinktemperatur	8-10 °C
Speisenempfehlung	Kräftige Vorspeisen mit würzigen Saucen, ideal zu Spargel und Pilzen, helles Fleisch, Fisch und diverse Gemüsegerichten



Allgemeines:

Sauvignon Blanc ist weltweit einer der ganz großen Weißweinsorten und stammt vermutlich aus dem Loiretal (Frankreich) ab. Die Sorte ist eine Zufallskreuzung aus Traminer x Chenin Blanc. Sauvignon ist eine wüchsige Sorte. Mit der Lagenwahl und dem Reifezeitpunkt kann man Einfluss auf die Weinstilistik nehmen. Gerade in der Steiermark findet man oft Weine, welche an eine Kombination aus grünen, vegetablen Noten, Cassistöne und reifen tropischen Fruchtnoten erinnern.