

## Sauvignon blanc

In der Farbe mittleres Gelb mit grünen Reflexen. Dezent vegetabiles (fisch geschnittenes Gras) Aroma, Fruchtaromatik nach Ribisel und Stachelbeeren, am Gaumen würzig, kernig säurebetont.

<b>Rebsorte</b>	Sauvignon blanc
<b>Weinbaugebiet</b>	Steiermark
<b>Werte</b>	Alkoholgehalt: Vol. 12,0 % Säure: 6,1 g/l Restzucker: 2,1 g/l
<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein
<b>Bodenbeschaffenheit</b>	Sandstein (Sarmatmergel)
<b>Erntemonat</b>	Ende September
<b>Ausbau</b>	Handlese, Kaltmazeration, Ausbau im Stahltank, Reifung im Stahltank und großem Holzfass
<b>Trinktemperatur</b>	8-10 °C
<b>Speisenempfehlung</b>	Asiatische Küche, Fisch, Gemüse
<b>Besonderheiten</b>	 AT-Bio-402 AT-Landwirtschaft



### Allgemeines:

Sauvignon Blanc ist weltweit eine 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, vegetabilen Noten, Cassis-Töne und reifen tropischen Fruchtnoten erinnern.