


Souvignier gris

Gelb grüne Farbe, zarte Fruchtnoten, straffe, würzige Struktur, betontes Tanningerüst gepaart mit angenehmer Extraktsüße, gute Länge

Rebsorte	Souvignier gris
Weinbaugebiet	Steiermark
Werte	Alkoholgehalt: 14,0 Vol. % Säure: 4,6 g/l Restzucker: 1,1 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Bodenbeschaffenheit	Sandstein (Pannonsand)
Erntemonat	Mitte Oktober
Ausbau	Handlese, rasche Verarbeitung, Kaltmazeration, Mostoxidation, gekühlte Vergärung, Reifung imahltank und großen alten Holzfass
Trinktemperatur	8-10 °C
Speiseempfehlung	Wiener Tafelspitz und sonstigen kräftigen Speisen
Besonderheiten	PIWI = pilzwiderstandsfähig, Souvignier gris ist eine Neuzüchtung, welche sich durch besonders hohe Widerstandsfähigkeit auszeichnet
	 AT-Bio-402 AT-Landwirtschaft

