

Souvignier gris & Muscaris

Zarte Holunderblütennoten kombiniert mit Mandarine und Nüssen, Nuancen von Rosenblüten, am Gaumen abgerundet mit einer Kräuterwürze, geschmeidig mit einer guten Länge, trinkfreudig

Rebsorten	Souvignier gris (70%), Muscaris (30%)
Jahrgang	2021
Weinbaugebiet	Steiermark
Werte	Alkoholgehalt: 12,5 Vol. % Säure: 6,2 g/l Restzucker: 4,2 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Bodenbeschaffenheit	Sandstein (Pannonsand)
Erntemonat	Ende September, Mitte Oktober
Ausbau	Handlese, rasche Verarbeitung, Kaltmazeration, Mostoxidation, gekühlte Vergärung, Reifung im Stahltank
Trinktemperatur	8-10 °C
Speiseempfehlung	Fischspezialitäten, Reh- und Hasenbraten, asiatische Gerichte
Besonderheiten	PIWI = pilzwiderstandsfähig, Souvignier gris ist eine Neuzüchtung, welche sich durch besonders hohe Widerstandsfähigkeit auszeichnet



AT-Bio-402
AT-Landwirtschaft

