

## **SAUVIGNON BLANC**

Sorte	100% Sauvignon Blanc
Klassifizierung	Qualitätswein
Lage	Niederösterreich
Boden	Löss
Ernte	Handlese
Zuckergradation	18,5 °KMW
Ausbau	Vergärung ist bei 17°C-19°C, Stahltank
Lagerfähigkeit	3-4 Jahre
Alkohol	13,0%vol
Serviertemperatur	8°C
Verschluss	Schraubverschluss
Verkostungsnotiz	Explodiert schon in der Nase, gereifte gelbe Paprikaschoten, Holunderblüte, Anklänge von schwarzer Ribisel, fabelhafte Länge
Speisenempfehlung	Gegrillter oder geräucherter Fisch, Thunfisch-Carpaccio, Guacamole, Schalentiere, Meeresfrüchte

