

Sauvignon Blanc Altenberg 2024

Sorte: Sauvignon Blanc
Herkunft: Weinviertel
Lage: Altenberg
Boden: Lehmboden mit Schotteranteil
Alter Rebstöcke: 20 Jahre
Gärung/Ausbau: gekühlte Gärung in Edelstahltanks

Analyse:
Alkohol: 13 Vol%
Restzucker: 1,5 g / l
Säure: 5,6 ‰



Beschreibung: fruchtige, vielschichtige Nase, erinnernd an Holunderblüten, gelber Paprika, Stachelbeeren; sehr fruchtiger, eleganter Gaumen, saftig, mit lebendiger Säure, mineralische Noten

Serviovorschlag: Wir empfehlen ~10°C, dann bringt der Wein seine ganze Eleganz und Finesse zum Ausdruck

Trinkreife: 3 – 4 Jahre

Verschluss: Schraubverschluss
Prüfnummer: N06251/25