

SAUVIGNON BLANC

Altenberg 2022

Sorte: Sauvignon Blanc
Herkunft: Weinviertel
Lage: Altenberg
Boden: Lehmboden mit Schotteranteil
Alter Rebstöcke: 16 Jahre
Gärung/Ausbau: gekühlte Gärung in Edelstahltanks

Analyse:
Alkohol: 12,5 Vol%
Restzucker: 2 g / l
Säure: 5,9 ‰

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

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

Trinkreife: 3 – 4 Jahre

Verschluss: Schraubverschluss
Prüfnummer: N03332/23

