

# SämRiv

Steiermark 2022



**Lage:**

Trauben aus den Weingärten des Sernauberges

**Boden:**

„Gamlitzer Schlier“ geprägt von Mergel und Sanden

**Vinifikation:**

Selektionierte Handlese, gekühlte Vergärung mit Reinzuchthefen und Ausbau im Edelstahltank

**Weinbeschreibung:**

Ein halbtrockener Cuvée aus den Sorten Sämling und Rivaner. In der Nase schöne Aromen von Ringlotte und einem Hauch von Zuckerwatte. Am Gaumen ein ausgewogenes Zucker-Säure-Spiel und im Abgang feine reife Erdbeeren.

**Alkohol:** 12,0% vol.

**Restzucker:** 11,2g/l

**Säure:** 5,2g/l

**Speisenempfehlung:**

Zu Curry-Gerichten aller Art, mildem Käse und Nachspeisen mit Steinobst

**Trinktemperatur:** 6-8° C

**SÜD** \_\_\_\_\_  
**STEIERMARK**

