

Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC 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:

Im Duft schwarze Ribisel und Stachelbeere. Am Gaumen vollmundig, sehr harmonisch mit einer feingliedrigen Säurestruktur.

Alkohol: 12,5% vol.

Restzucker: 1,9g/l

Säure: 5,2g/l

Speisenempfehlung:

Sehr geeignet als Apparativ-Wein, zu asiatischen Gerichten und an heißen Sommertagen.

Trinktemperatur: 6-8° C

SÜD _____
STEIERMARK




SERNAUBERG