

Sauvignon Blanc

Ried Sernauberg 2017



Lage:

Trauben der Weingärten des Sernauberges

Boden:

„Gamlitzer Schlier“ geprägt von Mergel und Sanden

Vinifikation:

Selektionierte Handlese, gekühlte Vergärung mit Reinzuchthefen. Ausbau in 100% großem Holzfass

Weinbeschreibung:

Ein Sauvignon Blanc der besonderen Art. Tolle Aromen von Blaubeeren sowie schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen besticht der Wein durch seine unglaubliche Komplexität, feiner Würze und einem langanhaltendem Abgang.

Alkohol: 14,0% vol.

Restzucker: 1,2g/l

Säure: 5,0g/l

Speisenempfehlung:

Ideal zu Zwiebelrostbraten und Rindfleisch aller Art.

Trinktemperatur: 6-8° C

SÜD _____
STEIERMARK




SERNAUBERG