

Sauvignon Blanc

Ried Jägerberg 2021



Lage:

Trauben der Weingärten des Jägerberges

Boden:

„Gamlitzer Schlier“ geprägt von Mergel und Sanden

Vinifikation:

Selektionierte Handlese, gekühlte Vergärung mit Reinzuchthefen und Ausbau im Edelstahltank

Weinbeschreibung:

Schöne Aromen von Stachelbeere und Cassis in der Nase. Am Gaumen eine feine Fruchtsüße mit einer harmonischen Säurestruktur.

Alkohol: 14,0% vol.

Restzucker: 3,8 g/l

Säure: 5,2 g/l

Speisenempfehlung:

Ideal zu Spargel- oder Fischgerichten

Trinktemperatur: 6-8° C

SÜD _____
STEIERMARK




SERNAUBERG