

Sauvignon Blanc

Ried Sernauberg 2022



Lage:

Trauben der Weingärten des Sernauberges

Boden:

„Gamlitzer Schlier“ geprägt von Mergel und Sanden

Vinifikation:

Selektionierte Handlese, gekühlte Vergärung mit Reinzuchthefen. Ausbau im Edelstahltank.

Weinbeschreibung:

Schönes Bouquet von Zitronen-Melisse und Kiwi. Am Gaumen überzeugt er mit feingliedriger Würze und einer unglaublichen Komplexität.

Alkohol: 14,0% vol.

Restzucker: 1,5 g/l

Säure: 5,3 g/l

Speisenempfehlung:

Empfehlenswert zu jeglichen Spargelgerichten und Meeresfrüchten.

Trinktemperatur: 6-8° C

SÜD _____
STEIERMARK




SERNAUBERG