

Sauvignon Blanc

GAMLITZ 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:

Strahlendes Gelb im Glas. Ein Duft von Mango und Maracuja. Am Gaumen Aromen von Cassis und Grapefruit. Elegant und feinfruchtig mit einer harmonischen Säurestruktur.

Ein Trinkvergnügen bis zum letzten Schluck.

Alkohol: 12,5% vol.

Restzucker: 2,3g/l

Säure: 5,3g/l

Speisenempfehlung:

Meeresfrüchte, Geflügel Gerichte, Ziegenkäse, Vegetarische Gerichte

Trinktemperatur: 6-8° C

SÜD _____
STEIERMARK

