

## Sauvignon Blanc 2024



verfügbar in  
0,75l

### LAGE & BODEN

Wachsen tut der Sauvignon Blanc bei uns in zwei Weingärten: Im Kremser Marthal und in der Stratzinger Satzen, wo wir jeweils komplett andere Bedingungen haben. Das Zusammenspiel der in beiden Lagen gereiften Sauvignon Trauben ergibt eine perfekte Aromatik, bei der warme Johannisbeer-Aromen auf Paprikaschoten treffen.

### KOSTNOTIZ

Schön fruchtiger Sauvignon, in der Nase erinnert er an Johannisbeere und Kräuter. Sehr schlank am Gaumen, Anklänge von Stachelbeeren und feine Wiesenkräuter, ein Hauch von Brennnessel, feingliedrig, elegant!

### HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Herkunft	Niederösterreich
Boden	Löss

### ANALYSE

Alkohol	13,0 %vol
Säure	6,0 g/l
Restzucker	1,0 g/l

### VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung mit kurzer Maischestandzeit dann bei 18°C im Stahltank vergoren  
Lagerung auf Feinhefe bis Ende Jänner im Stahltank

### TRINKREIFE

2025 - 2028

