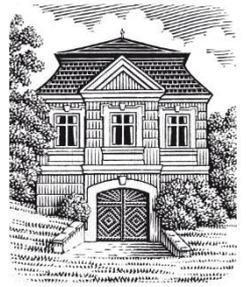


# Sauvignon blanc

Hasel



<b>Rebsorte</b>	Sauvignon Blanc
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein
<b>Ursprungsland</b>	Österreich
<b>Weinbauregion</b>	Niederösterreich
<b>Weinbaugebiet</b>	Kamptal
<b>Riede</b>	Hasel
<b>Boden</b>	tiefgründiger Löss
<b>Setzjahr</b>	1984
<b>Bepflanzung</b>	ca. 3.600 Stöcke/Hektar
<b>Lesezeitpunkt</b>	Oktober 2015
<b>Vinifizierung</b>	Ganztraubenpressung; im Barrique (Allier Eiche, mittleres Toasting) vergoren. Biologischer Säureabbau, Apfelsäure zur Gänze abgebaut.
<b>Ausbau</b>	im Barrique auf der Feinhefe, Verschnitt aller Fässer und Lagerung imahltank.
<b>Mostgewicht</b>	22° KMW
<b>Alkohol in %</b>	14
<b>Säure in g/l</b>	4,7
<b>Restzucker in g/l</b>	1,0
<b>Trinktemperatur</b>	14°C

Konzentration aus Frucht von reifen, schwarzen Johannisbeeren mit einem Hauch Vanille. Enorme Extraktsüße, füllig und ausgewogen, durch perfekte Harmonie von Holz und Wein. Ein großer Sauvignon – ein großes Erlebnis!

