

Sauvignon blanc

Ried Hasel



Rebsorte	Sauvignon Blanc
Jahrgang	2017
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Ursprungsland	Österreich
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbaugebiet	Kamptal
Riede	Hasel
Boden	tiefgründiger Löss
Setzjahr	1984
Bepflanzung	ca. 3.600 Stöcke/Hektar
Lesezeitpunkt	Oktober 2017
Vinifizierung	Ganztraubenpressung; im Barrique (Allier Eiche, mittleres Toasting) vergoren. Biologischer Säureabbau, Apfelsäure zur Gänze abgebaut.
Ausbau	im Barrique auf der Feinhefe, Verschnitt aller Fässer und Lagerung imahltank.
Mostgewicht	22° KMW
Alkohol in %	13
Säure in g/l	5,9
Restzucker in g/l	1,0
Trinktemperatur	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!

