

2021

SAUVIGNON BLANC



Außergewöhnliche Lagen schenken diesem ausdrucksstarken Sauvignon Blanc seine besonderen Aromen: Schotterböden mit süd-östlicher Ausrichtung sorgen für würzige Noten von Stachelbeeren und Holunder. Kühlere und höhere Terroirs prägen seinen grasig-frischen Geschmack.

REGION Niederösterreich, AUSTRIA

WEINJAHR 2021 Das Jahr startete eher wechselhaft und es blieb bis in den späten Mai hinein relativ kühl. Somit wurden der Austrieb und die Reblüte im Vergleich zu den vorhergehenden Weinjahren hinausgezögert. Nach einem ebenfalls wechselhaften Sommer folgte ein wunderbarer September, der uns – und vor allem den Trauben – kühle Nächte und sonnige Tage brachte. Perfekt, um die Aromen in den Beeren ausreifen zu lassen. Die Hauptlese begann Anfang Oktober und dauerte bis in den November hinein. Das Ergebnis: klassisch-aromatische Weine mit Körper und gleichzeitig reifer kerniger Säure.

VINIFIKATION Die Trauben wurden Mitte September selektiv gelesen und nach zwölfstündiger Maischestandzeit sanft gepresst. Danach vergärte der selbst geklärte Most langsam und gekühlt in Edelstahltanks. Die anschließende, mehrmonatige Lagerung auf seiner Feinhefe brachten Finesse und Eleganz

KOSTNOTIZ Tropischer Fruchtcocktail aus Mango Papaya, Passionsfrucht, gelber Paprika, lebendige Säure gut gespannt, frisch und knackig, animierender Trinkfluss, strukturiert, schwarze Ribisel im Finale

ANALYSEWERTE & SONSTIGES

Alkohol: 13,0 Vol.% • Säure: 7,0 g/l • Restzucker: trocken, 6,0 g/l

Enthält Sulfite

Empfohlene Trinktemperatur: 10 - 12°C

Trinkreife: 1 bis 4 Jahre

PASST ZU Spargelgerichte, Fisch

TERROIR COLLECTION

Die Essenz der Region: Die Kraft des Bodens, die Dynamik des Klimas und die Individualität jedes Jahrgangs prägen den Charakter dieser Weine.