



Sauvignon Blanc IZ Ried Zieregg Südsteiermark DAC 2018

Art. Nr.: 1502218

Hersteller: Tement, Berghausen

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Steiermark

Gebiet (Betriebssitz): Südsteiermark

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2048

Bodentyp: Kalkmergel, Korallenkalk und Muschelkalkböden

Vinifizierung/Ausbau: Interzellulare Beerenvergärung, nach 100 Tagen werden die beeren gepresst und für weitere 42 Monate auf der Feinhefe schwefelfrei in neutralen Eichenfässern ausgebaut

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: aromatisch

Säuregeschmack: Mild

Säure: 6,3 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,4 g

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Lamm: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Glasverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 150.20

Verkostnotiz

Helles Grüngelb mit Silberreflexe, in der Nase reife Tropenfrüchte mit exotischem Touch, am Gaumen saftig und elegant mit feiner Fruchtsüße und leichter Würze, gut integrierter Säurebogen, feine weiße Tropenfrucht mit einem Hauch Zimt und Blutorange.