





Hersteller: Tschermonegg, Glanz an der Weinstraße

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Steiermark

Gebiet (Betriebssitz): Südsteiermark DAC

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Untergrund: Versteinerter Kalkmergel (Opok) Oberboden: sandig-lehmig, sehr

humos, Hangneigung über 32%

Vinifizierung/Ausbau: Edelstahltank und Großes Holzfass, temperaturgesteuert

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6 g Süße: Trocken Restzucker: 1,8 g

Bewertung: Falstaff: 92

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 18.30

SÜDSTELERMARK :

Verkostnotiz

In der Nase feine Duftaromen erinnern an Veilchen, Süßkirschen und Erdbeeraromen, am Gaumen geradlinig, druckvoll und vollmundig mit viel Kraft und Schmelz; milde Säurestruktur wird begleitet von einer mineralischen Würze; im Finish sehr ausgewogen und würzig mit langanhaltendem Abgang.