



Sauvignon Blanc 2023

Art. Nr.: 2901123

Hersteller: Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2029

Bodentyp: Kalkreiche, schottrige Lehm Böden in Kessellagen in kühler Waldnähe in den Rieden Neuberg und Rothenberg sowie reiner Donau-Kalkschotter am Schüttenberg - 30 Jahre alte Reblagen, nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, Weinbaugebiet Carnuntum

Vinifizierung/Ausbau: kontrollierte Vergärung mit natürlichen Hefen in Edelstahlbehältern bei 18-20°C 6-10 Stunden Kaltmazeration vor einsetzender Gärung sowie zu 20 % in großen Holzfässern Im Edelstahltank auf der feinen Hefe bis zur Füllung der ersten Tranche im Dezember 2023

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: fruchtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Geflügel: Gekocht/Gedämpft

Schwein: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 12.40

Verkostnotiz

In der Nase reife Stachelbeeren, Lemongrass, getrockneten Kräuter und exotische Früchte, zart und besonders saftig am Gaumen mit mineralischer, vibrierender Säurestruktur im Abgang.