



## 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 Lehmböden 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.