



# Sauvignon Blanc vom Kalk 2023

Art. Nr.: 2531123

**Hersteller:** Weingut Schödl, Loidesthal

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Weinviertel

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** kalkreicher Lehmboden

**Vinifizierung/Ausbau:** Im Stahltank vergoren und ausgebaut 5 Monate auf der Feinhefe gelagert

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 6,2 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 2 g

## Speiseempfehlung:

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Geschmort/Gedünstet

**Geflügel:** Gekocht/Gedämpft

**Schwein:** Geschmort/Gedünstet

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 14.70**

## Verkostnotiz

Helles Grüngelb, in der Nase Duft nach Stachelbeeren und rotem Paprika, dazu feine florale Noten, ab Gaumen Maracuja und Holunder, herrlich vibrierende Säure und tolle Länge.