



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.