

Sauvignon Blanc "Ried Vierpatz" 2022

Duft und Geschmack nach Stachelbeeren, weißen Ribiseln und Holunderblüten, Pfirsichen und Mirabellen. Hinzu gesellen sich Anklänge an mediterrane Kräuter, Wacholder und mineralischem Gestein

Lage: Vierpatz
Böden: warmer, sandiger Boden

Vinifikation:
Maschinelle Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: 09.2022
Erntegradation: 20° KMW
Alkohol: 14 %vol
Säure: 6 g/l
Restzucker: 5 g/l
Trinkreife: 2023 - 2025

Beschreibung:

In einem strahlendem Strohgelb liegt dieser Sauvignon Blanc im Glas. Er hat einen intensiven Duft nach Stachelbeeren, grünem Paprika, weißen Ribiseln und Holunderblüten. Der Wein zeigt im Glas herrlich ausdrucksstarke Noten von Zitronengräsern, Sternfrüchten, Pfirsichen und Mirabellen. Hinzu gesellen sich Anklänge an mediterrane Kräuter, Wacholder und mineralischem Gestein – die saftige Fruchtfülle wird von einer eleganten Säurestruktur getragen. Der Wein ist bis in den Abgang sehr lebendig.

Auszeichnung:
Niederösterreich Gold

Speisenbegleitung:
Spargelgerichte, Fisch und helles Fleisch mit gedünstetem Gemüse

Verschluss:
Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:
Qualitätswein

Produktion:
Nachhaltige Produktion