

Sauvignon Blanc

2012

Der Sauvignon Blanc ist eine der berühmtesten Weinsorten der Welt. In Österreich ist er vor allem für besonders feine, duftige und fruchtige Weine bekannt, die mit ihrer kernigen Säurestruktur ideale Speisebegleiter sind. Auch in der warmen Jahreszeit sind österreichische Sauvignon Blancs, kühl genossen, immer ein heißer Tipp. Unsere Sauvignon Blancs aus dem Seewinkel sind allgemein sehr duftig, fruchtig und bieten einen herzhaft reifen Gesamteindruck bei bekömmlichen Säuregehalten.

Kostnotizen:

Unser Sauvignon Blanc 2012 glänzt gefällig im Glas. Sein Duft wirkt verspielt mit feinen Fruchtnoten und einem Hauch von Holunderblüten. Im Geschmack ist er fest und elegant strukturiert mit angenehmer Säure und anhaltendem Abgang.

Speiseempfehlung:

Dieser Wein harmoniert vortrefflich mit würzigen Kräutersaucen, Spargel und leichten Fisch oder Fleischgerichten. Serviert als Aperitif macht er ebenfalls immer wieder Lust auf kommende Gaumenfreuden.

Lagerpotential

Am besten innerhalb von zwei Jahren nach der Ernte genießen.

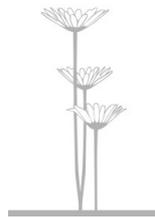
Trinktemperatur:

12 °C

Alkoholgehalt: 12,5 %vol

Zuckergehalt: 1,0 g/L

Säuregehalt: 6,3 g/L



Zart duftend wie das Gänseblümchen.

Blütenpflanzen sind ein wichtiger Bestandteil jeder Bodenbegrünung. Sie bieten Nahrung für viele Insekten und tragen damit entscheidend zur Artenvielfalt bei. An den trocken, kargen Rändern der Weingärten findet man die Gänseblümchen. Leuchtend und schön duftend sind sie schon von weitem ganz einfach zu sehen.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

