

Sauvignon Blanc

2018

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. Sauvignon Blancs aus dem Seewinkel sind allgemein sehr duftig, fruchtig und bieten einen herzhaft reifen Gesamteindruck bei bekömmlichen Säuregehalten.

Kostnotizen: Unser Sauvignon Blanc glänzt gefällig im Glas. Sein Duft gefällt durch holundrig-verspielte Aromatik. Am Gaumen ist er elegant strukturiert, mit angenehmer Säure und feiner Lebendigkeit im 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.

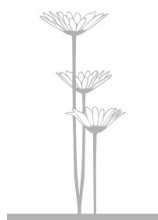
Lagerpotential Am besten innerhalb von zwei bis drei Jahren nach der Ernte genießen.

Trinktemperatur: 10 ° C

Alkoholgehalt: 12,5 %vol

Zuckergehalt: 1,2 g/L

Säuregehalt: 5,4 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
EU-Landwirtschaft

