



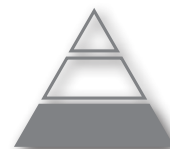
  
**masser**<sup>®</sup>  
SEIT 1937



*Südsteiermark* **DAC**  
**SAUVIGNON**  
**BLANC 2020**

### HERKUNFT

Südsteiermark DAC Gebietswein geschützter Herkunft mit geregelterm Erscheinungsdatum.



### TERROIR

Wechselspiel der Böden aus den schweren Leutschacher Lehmböden und den leichten Gamlitzer Sandböden mit unterschiedlichen Kalkgehalten.

### AUSBAU

Selektive Handlese, 18h Maischestandzeit, Spontangärung, anschließend 4 Monate Lagerung auf der Feinhefe. Abgefüllt: Ende Februar 2021

### WEINBESCHREIBUNG

Vornehm trifft ihn wohl am besten, diesen Duft. Frisch, zart würzig und leicht apfelig schleicht er sich leise in die Nase. Nicht minder vornehm zeigt sich dieser Sauvignon im Mund. Frischer grüner Apfel, Wiesenkräuter, zarte Steinigkeit. Nichts ist laut, alles sehr piano. Mit Luft kommt leichter Schmelz hinzu der sich am Gaumen zärtlich anschmiegt. Saftig ist der Abgang, das Finale apfelig und subtil würzig. Sauvignon der leisen Töne.  
- Leo Quarda, Weinjournalist

### ANALYTISCHE WERTE

Alkohol: 12,5%vol | RZ: 2g/L | tbS: 6g/L

### SPEISENEMPFEHLUNG

Der perfekte Begleiter zu Fischgerichten, Spargel und leichter Sommerküche.

### TRINKREIFE

2021-2025

**HANDARBEIT SEIT 1937 | SORGSAMER UMGANG MIT DER NATUR | VERZICHT AUF HERBIZIDE & INSEKTIZIDE SPONTANGÄRUNG | TRADITION TRIFFT INNOVATION**