

Sauvignon blanc

SAND & OPOK

JAHRGANG:	2022
REBSORTE:	Sauvignon blanc
HERKUNFT:	STOCK Südsteiermark DAC Gebietswein
TERROIR:	Sandige Böden in unseren Rieden in Gamlitz treffen die schweren Opok-Böden der Leutschacher Rieden.
AUSBAU:	Spontangärung, anschließend 6 Monate auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut.
BEWIRTSCHAFTUNG:	Sanfter Rebschnitt, Verzicht auf Insektizide und Herbizide
ALTER DER REBSTÖCKE:	25-30 Jahre
IDEAL TRINKREIFE:	In den ersten 5 Jahren.
SPEISEEMPFEHLUNG:	Ideal zur Fischgerichten und leichter Sommerküche.
ANALYTISCHE WERTE:	Alk. 12,6%vol. 1,7 g/L RZ 6,1g/L tbS

WEINBESCHREIBUNG:

SAFT & SCHMELZ

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. -Weinjournalist Leo Quarda

