
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Weinbaugebiet:	Vulkanland Steiermark DAC
Riedenwein:	Ried Neusetzberg
Böden:	Kalkstein unter einer 2 bis 3 Meter dicken Schicht aus Rotlehm
Ausbau:	10 Monate großes Holzfass
Farbe:	helles grün-gelb
Duft:	Brennnessel, zarte Exotik, feine Anklänge von Maracuja und Mango, reife weiße Johannisbeere
Gaumen:	Dichte Aromatik, exotische Früchte, salzig, gut eingebundene lebendige Säure, langer mineralischer Abgang.
Genusstipp:	Spaghetti Carbonara, Süß- & Salzwasserfisch, leichte Lammgerichte, Fischsuppe, Steinpilzrisotto, Wok, Ente
Trinktemperatur:	10 - 12°C
Lagerpotential:	10 - 15 Jahre
Gesamtsäure:	7,3 g/l
Restzucker:	trocken, 1,5 g/l
Alkohol:	13,0 %vol
Verschluss:	Naturkork- Diam
EAN Flasche:	9120039456454
EAN Karton:	9120039456461

