
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Weinbaugebiet:	Vulkanland Steiermark DAC
Riedenwein:	Ried Neusetzberg
Böden:	Kalkstein unter einer 2 bis 3 Meter dicken Schicht aus Rotlehm
Ausbau:	Reserve: Die reifsten Trauben des oberen Neusetzberges mit der größten Fruchttiefe wurden händisch selektioniert und sorgsam 18 Monate im großen Holzfass (5000 l) vinifiziert.
Farbe:	blasses goldgelb
Duft:	Schwarze Johannisbeere, Maracuja, Kokos und Ananas
Gaumen:	Straffer Kern mit weichem Schmelz, exotische Früchte, würzig, gut eingebundene lebendige Säure, langer mineralischer Abgang.
Genusstipp:	Osso Collo vom Wollschwein, gegrillter Meeresfisch, gratinierte Muscheln, gereifter Weißschimmelkäse
Trinktemperatur:	10 - 12°C
Lagerpotential:	10 - 15 Jahre
Gesamtsäure:	6,2 g/l
Restzucker:	trocken, 2,1 g/l
Alkohol:	13,5 %vol
Verschluss:	Naturkork- Diam
EAN Flasche:	9120039456126
EAN Karton:	9120039456133

