

Bezeichnung:	Sauvignon Blanc
Weinbaugebiet:	Steiermark
Böden:	Basalt, Basaltverwitterung, Kalk, Sand,
Ausbau:	4 bis 6 Monate im Stahltank
Farbe:	strahlend klar, helles strohgelb mit
Duft:	Brennnessel, Stachelbeere, Maracuja
Gaumen:	Stachelbeere, schwarze Johannisbeeren, knackige frische Säure
Genusstipp:	Optimal zum Paprikaspeck vom Wollschwein, Spargelgerichten oder zu geräucherter Forelle
Trinktemperatur:	6-8°C
Lagerpotential:	bis 3 Jahre
Gesamtsäure:	6,5 g/l
Restzucker:	trocken, 2,9 g/l
Alkohol:	12,5 %vol
Verschluss:	Schraubverschluss
EAN Flasche:	9120039456942
EAN Karton:	9120039456959

