

Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Weinbaugebiet:	Vulkanland Steiermark DAC
Qualitätsstufe:	Ortswein Straden
Böden:	Basaltverwitterungsböden mit hohem Sand- und Tonanteil
Ausbau:	8 Monate im Edelstahltank
Farbe:	strahlend klar, strohgelb mit grünen Reflexen
Duft:	Brennnessel, Stachelbeere und ein Hauch Exotik
Gaumen:	Füllig und dennoch straff am Gaumen, gut eingebundene Säure, würzig, Abgang von Johannisbeere getragen.
Genusstipp:	Wok, Thai-Küche, Goldbrasse gebraten, rote Wollschweinsalami
Trinktemperatur:	8 - 10°C
Lagerpotential:	8 bis 10 Jahre
Gesamtsäure:	6,0 g/l
Restzucker:	trocken, 1,9 g/l
Alkohol:	13,0 %vol
Verschluss:	Schraubverschluss
EAN Flasche:	9120039455860
EAN Karton:	9120039455877

