
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Weinbaugebiet:	Vulkanland Steiermark DAC
Lage:	Ried Hochstrandl
Böden:	Im oberen Bereich Basalt, im mittleren Hang toniger Rotlehm, am Hangfuß tiefgründige Basaltverwitterungsboden
Ausbau:	18 Monate im großen neuen Holzfass mit 2200l, französische Eiche
Farbe:	Helles gold-gelb mit grünen Reflexen
Duft:	Rauchig, jodig, Pinienholz, Feuerstein, schwarze Ribisel, Popcorn
Gaumen:	Salzig, druckvoll, straff, kernig, mineralisch, großes Potential
Genusstipp:	Neusetzer Fein, geschmortes Lamm, Eintopf, Fisch (gebackener Karpfen), Pilze
Trinktemperatur:	10 - 12°C
Lagerpotential:	bis 20 Jahre
Gesamtsäure:	6,2 g/l
Restzucker:	trocken, 1,7 g/l
Alkohol:	13,5 Vol. %
Verschluss:	Naturkork- Diam
EAN Flasche:	9120039456607
EAN Karton:	9120039456614

