



Sauvignon Blanc Diebstein 2017

Herkunft und Boden

Geschlossene und windgeschützte Lage in Fels am Wagram.
Bodenbeschaffenheit: Löss


Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in Lesekisten ins Presshaus gebracht. Nach rund 12 Stunden Maischestandzeit wurde mit geringem Druck gepresst und der Most anschließend gekühlt in Edelstahltanks vergoren. Nach Gärungsende wurde abgezogen und unser Diebstein auf der Feinhefe ausgebaut.

Kostnotiz und Speiseempfehlung

Exotische Aromen nach Maracuja sowie Holunderblüten. Am Gaumen frisch und ausgewogen.
Passend zu Vorspeisen und Meeresfrüchten oder auch zum Backhendl auf Vogerlsalat.

Facts

Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc
Leseart:	HANDLESE 
Alkohol	12,5 %vol
Säure	7,6 ‰
Restzucker:	1,5 g/l
Trinktemperatur:	10°C
Verfügbar in:	0,75L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton:	9120051391320 9120051391337
Biostatus:	Biowein AT-BIO-402

