



## Sauvignon Blanc Diebstein 2018

### 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 17 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	13,0 %vol
Säure	5,9 ‰
Restzucker:	2,3 g/l
Trinktemperatur:	10°C
Verfügbar in:	0,75L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton:	9120051391580   9120051391597
Biostatus:	Biowein   AT-BIO-402

