

goldenits

robert

Sauvignon Blanc

| | |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rebsorte: | Sauvignon Blanc |
| Jahrgang: | 2017 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Ursprungsland: | Österreich |
| Weinbauregion: | Burgenland |
| Weinbaugebiet: | Neusiedler See |
| Lage: | Oberzick & Richterhöhe |
| Boden: | Schwarzerde mit Schotteranteil |
| Alter der Rebstöcke: | 6 Jahre, 17 und 28 Jahre |
| Bepflanzung: | 4400 -- 4900 Stöcke/ha |
| Ertrag: | 7600 kg/ha |
| Lesezeitpunkt: | 5. / 6. /22. September 2017 |
| Vinifizierung: | handgelesen, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank |
| Ausbau: | Stahltank, 2 - 4 Monate auf der Feinhefe |
| Mostgewicht: | 19.0 °KMW |
| Fülldatum: | 13.Feber 2018 |
| Alkohol in % Vol: | 13,0 |
| Restzucker in g/l: | 2,5 |
| Säure in g/l: | 6,3 |
| Trinktemperatur: | 10° Grad |
| Empf. Speisen: | kräftiger Fisch, Rindfleisch, reife Käse, asiatische Küche!! |
| Weinbeschreibung: | einladende Stachelbeeren in der Nase, kräftige Struktur, Obstkorb am Gaumen , verspielte exotische Aromen, braucht noch Zeit, enorme Frucht im Abgang mit toller Länge, Potenzial |