

sauvignon blanc

wagram



REBSORTE: *Sauvignon Blanc*

HERKUNFT: *Österreich – Niederösterreich – Wagram*

HERKUNFTSBESCHREIBUNG:

„Wagram“ bezeichnet eine mächtige Geländestufe in Niederösterreich, die sich am linken Donauufer flussabwärts auf 30 km Länge erstreckt. Die tiefgründigen Lössböden sind reich an Nährstoffen. Warme Sonnentage stehen im Wechselspiel mit kühlen Nächten. Dieses Terroir verleiht den Wagramer Weinen eine ganz eigenständige Charakteristik.

BODENART: *Löss*

SEEHÖHE: *210 - 300 hm*

JAHRGANG: *2021*

ANALYTISCHE WERTE: *Alk. 13,0 % vol. – RZ: 4,4 g – SRE: 6,1 ‰*

VINIFIZIERUNG: *100% Handlese*

AUSBAU: *Stahltank*

TRINKTEMPERATUR: *8 – 10 °C*

REIFEPOTENTIAL: *2 – 3 Jahre*

KOSTNOTIZ:

Helles Grüngelb. Ausgeprägte Stachelbeerenaromen mit dezenten Noten von Holunder in der Nase. Am Gaumen frisch und ausgewogen. Wunderbare Textur am Gaumen mit fein eingebundener Säure und guter Länge im Abgang. Animierender Nachhall.

SPEISENEMPFEHLUNG: *Fischgerichte, Spargelgerichte, Bärlauch, Risotto, Sommerwein zur Jause, Picknick und Terrasse*