

SAUVIGNON BLANC Wolfsbach 2016

STIL In der Nase präsentiert sich der Sauvignon Blanc Wolfsbach mit einer ausgeprägten Aromatik nach exotischen Früchten, Stachelbeere, Grapefruit, zarten Holunderblüten mit vegetaler Würze. Am Gaumen trocken, mit einer lebendigen mineralischen Säurestruktur, intensiven Stachelbeeraromen und einem mittelkräftigen Körper. Langer Abgang & Fruchtextotik pur!

HERKUNFT Die Riede Wolfsbach ist geprägt von schottrig-steinigen Bodenstrukturen sowie einer Schicht aus Braunderde mit Glimmerschiefer. Diese Kombination ermöglicht das Keltern von unterschiedlichen Reifegraden und ergibt einen besonders vielschichtigen Sauvignon Blanc.

ENTSTEHUNG Selektive Handlese. Der ausgeglichene Witterungsverlauf und die kühlen Nächte am Fuße des Leithabergs ermöglichten eine intensive Ausreifung der Trauben. Eine ausgedehnte Maischestandzeit mit langsamer Vergärung im Edelstahl und einigen Monaten Feinhefelagerung führten zur fruchtextotischen Struktur des Sauvignon Blancs.

DATEN 13,5 % vol Alc.; 6,6 g/l Sre.; 3,5 g/l RZ
Stahltank

