

HANDWERK Sauvignon Blanc 2017

STIL In der Nase Kräuterwürze und intensive Tropfenrucht mit feiner Hefereduktion. Papaya und zart würzige Anklänge ergänzen die feinen, exotischen Aromen. Am Gaumen stoffig und vollmundig, Hefereduktion und Mineralik mit floralen Anklängen. Kompakt mit langem Abgang.

HERKUNFT Unser Handwerk versteht sich als beständiger Dialog zwischen unseren Händen und unseren Köpfen, verbunden mit jahrelanger Erfahrung. Der karge Schieferboden an den Südosthängen des Leithagebirges in Donnerskirchen verleiht dem Sauvignon Blanc Ausdruck und Struktur.

ENTSTEHUNG Selektive Handlese. Der balancierte Witterungsverlauf 2017 ermöglichte eine besonders ausgewogene Ausreifung der Trauben. Nach einer 24-stündigen Maischestandzeit in der Presse erfolgte die Spontangärung im großen Holzfass und Maischegärung im Betonei.

DATEN 13,5 % vol Alc.; 5,7g/l Sre.; 1,0 g/l RZ
10 Monate im großen Holzfass und Betonei
ausgebaut, unfiltriert

Falstaff 92

