



Sauvignon Blanc, 2019

Weinbeschreibung

In der Nase intensive exotische Duftnoten von Stachelbeeren und Litschi. Druckvoll am Gaumen mit einem dichten Fruchtschmelz. Die feine Extraktsüße unterstützt den kräftigen Körper. Ein sehr langer pikant – würziger Abgang. Ein sehr typischer Sauvignon Blanc. Der klassische Sauvignon Blanc.

Wein Typ:	Stillwein, weiss, trocken
Alkohol:	13.5%
Säure:	6.2g/l
Restzucker:	1g/l
Zertifikate:	nachhaltig Austria
Allergene:	Sulfite
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Lagerpotential:	wenig (3 Jahre)
Optimales Trinkjahr:	2020 - 2023

Weinberg

Herkunft:	Österreich, Wien
Qualitätsstufe:	Österreichischer Qualitätswein
Lage:	Weingartenselektion
Lagertyp:	Hügelland
Rebsorte:	Sauvignon Blanc 100 %
Rebstockalter:	12 - 27 Jahre
Pflanzdichte:	4000 Pflanzen/Hektar
Rebsortenertrag:	4500 Liter/Hektar
Geografische Ausrichtung:	südlich
Meeresspiegel:	230 - 370 m
Boden:	Sand, Muschelkalk

Ernte und Ausbau

Biologischer Säureabbau:	nein
Gärung:	selektierte Hefe
Maischestandzeit 1:	24 Stunde(n)
Ausbau:	Stahltank Dauer 3 Monat(e)

Weingut

Beschreibungen:

Das traditionsreiche Weingut Mayer am Pfarrplatz, der Inbegriff Wiener Weinkultur keltert seit 1683 besten Wiener Wein in Döbling. Die Rebflächen befinden sich zur Gänze innerhalb der Wiener Stadtgrenze im 17. und 19. Bezirk. Alte Weingärten vor Generationen gepflanzt. Flysch-Mergel Böden mit viel Muschelkalk welche vor 3 Millionen Jahren entstanden sind und mehr als 100 verschiedene Kleinstlagen mit äußerst stark variierenden Bodenformationen. Warme Winde die von der pannonischen Tiefebene heran strömen, kühlendes Klima von Wienerwald und Donau. All diese einzigartigen Faktoren lassen große Weine entstehen.

Kontakte

Weingut Mayer am Pfarrplatz
Pfarrplatz 2 | 1190 | Wien | Österreich
office@pfarrplatz.at | www.pfarrplatz.at



