

SAUVIGNON BLANC, 2019

ÖSTERREICHISCHER QUALITÄTSWEIN ,



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
Lagentyp:	Hügelland
Rebsorte:	Sauvignon Blanc 100 %
Rebsortenalter:	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 (BSA):	nein
Gärung:	selektierte Hefe
Maischestandzeit 1:	24 Stunde(n)
Ausbau:	Stahltank
	Zeit im Fass 3 Monat(e)

KONTAKTE

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

