



Pure Sauvignon Blanc 2010

Österreichischer Qualitätswein, Neusiedlersee, trocken

In der Riede Lehendorf findet man sehr karge Verhältnisse aufgrund des hohen Anteils an Seewinkelschotter. Genau diese zum Teil sehr großen Steine unterstützen die fruchtig-mineralische Aromausprägung des Sauvignon Blancs.

The Cru Lehendorf is a very sparse site with a big proportion of „Seewinkel“-gravel. Excatly this stones are one of the reasons for the fruit- and mineral driven flavour profile of this Sauvignon Blanc.

Schonend gepresst, vinifiziert in temperaturgesteuerten Tanks mit Reifung auf der Feinhefe, kein Säureabbau.

Gently pressed, fermented under controlled temperatures in tanks with maturation on the fine lees, no malolactic fermentation,

Speiseempfehlung: als Aperitif oder als erfrischendes Glas Wein zwischendurch ohne Speisenbegleitung, gebratener Spargel, Neusiedlerseefisch gegrillt, frische Sommersalate.

Food pairing: as starter or just as refreshing glass of wine without food, roasted asparagus, grilled fish from lake Neusiedl, light summer salads.

Rebsorten/ <i>variety</i> :	Sauvignon Blanc
Reben/ <i>vines</i> :	6 Jahre/ <i>years</i> :
Boden/ <i>soil</i> :	Paratschernosem- und Tschernosem Böden/ <i>Para- and tschernosemic soils</i>
Ertrag/ <i>yield</i> :	selektive Handlese - hl/ha <i>selective manual harvest - 50 hl/ha</i>
Alkohol/ <i>alcohol</i> :	12,5% Vol.
Trinkreife/ <i>maturity</i> :	2011 - 2015
Temperatur/ <i>temperature</i> :	11 - 13°C
AVIN code:	AVIN1518775887621

Erzherzog-Friedrichstrasse 19
7131 Halbturn, Austria
tel +43 699 108 149 30

franz@artisanwines.at
www.artisanwines.at

