



Sauvignon Blanc Pure 2015

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, 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.

Gezielte Laubarbeit zur Erhaltung des Sortenaromas, händisch geerntet und bereits im Weingarten selektiert, schonend gepresst, vergärt in temperaturgesteuerten Tanks mit fünfmonatiger Reifung auf der Feinhefe, kein Säureabbau.

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

Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc
Alter der Reben:	11 Jahre
Boden:	Paratschernosem- und Tschernosem Böden
Ertrag:	selektive Handlese - 55 hl/ha
Alkohol:	12,4 % Vol.
Gesamtsäure:	5,9 g/l
Restzucker:	3 g/l
Trinkreife:	2016 - 2019
Trinktemperatur:	11 - 13°C
Verschlussart:	Drehverschluss
Staatl. Prüfnummer:	N 4445/16

