



Experimental Wine 2015

Österreichischer Landwein, Weinland, 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.

Sauvignon Blanc Trauben gerebelt aber nicht gequetscht. Maischegärung für 3 Wochen. Schonend gepresst und weitere Reifung ohne Schwefelzusatz in einem mehrmals gebrauchten Barrique. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

Helles grüngelb, Quitte und gelbe Birnen, mineralische Struktur am Gaumen, langes Finish.

Gesamtproduktion: 1 Barriquefass = 300 Flaschen

Speiseempfehlung: perfekter Begleiter zu gegrilltem Neusiedlerseefisch und Räucherfisch, Meeresfrüchtesalat, gegrillte Garnelen.

Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc
Alter der Reben:	13 Jahre
Boden:	Paratschernosem- und Tschernosem Böden
Ertrag:	selektive Handlese - 25 hl/ha
Alkohol:	12 % Vol.
Gesamtsäure:	5,2 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinkreife:	2016 - 2026
Trinktemperatur:	11 - 13°C
Verschlussart:	DIAM Korken
Staatl. Prüfnummer:	-

