



Sauvignon Blanc Reserve 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 gebrauchten Tonnau und Barriques mit weiterer Reifung auf der Feinhefe für 11 Monate, 100% biologischer Säureabbau.

Speiseempfehlung: gebratener Spargel, Neusiedlerseefisch gegrillt, Meeresfrüchtesalat.

Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc
Alter der Reben:	12 Jahre
Boden:	Paratschernosem- und Tschernosem Böden
Ertrag:	selektive Handlese - 50 hl/ha
Alkohol:	12,8 % Vol.
Gesamtsäure:	6,4 g/l
Restzucker:	3,0 g/l
Trinkreife:	2016 - 2021
Trinktemperatur:	11 - 13°C
Verschlussart:	Drehverschluss
Staatl. Prüfnummer:	N 10685/15

