Sauvignon Blanc

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

fruchtig, typisch, harmonisch
Speisenempfehlung: zu würzigen Fleischspeisen
trocken - 13,0 %vol.

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Nuancen von reifen Stachelbeeren und Guaven, zart nach Cassis, ein Hauch von Grapefruitzesten. Saftig, feine weiße Tropenfrucht, lebendig strukturiert, zitroniger Touch, macht Lust auf ein zweites Glas.



Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Standort/Boden:	Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!
Alkohol:	13,0 %vol
Restzucker:	3,5 g/l
Säure:	6,3 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank
Verschluss:	Schraubverschluss
Optimale Trinktemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2025 – 2028
Gebinde:	0,75l
Jahrgang	2025

Weingut Thiery-Weber, Melkerstraße 1, 3495 Rohrendorf, Austria,
t: +43 (0)2732.844.67, f: +43 (0)2732.877.21, office@thiery-weber.at, thiery-weber.at

AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft

KREMSTAL

TRADITIONSWEINGÜTER ÖSTERREICH