

2025

Sauvignon Blanc

Qualitätswein, Burgenland

Biologische Bewirtschaftung



Im Weingarten

Leithakalk mit Lehm und Sandeinlagerungen – organisch biologische Bewirtschaftung - sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Im Keller

Ca ¼ für einige Tage kalt mazeriert – Vergärung in Edelstahl und Betonei – 5 Monate auf der Feinhefe

Profile und Charakter

Exotische Nase – grüne Paprika – mineralisch – gute Säure – leicht und erfrischend

Rebsorte
Sauvignon Blanc

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
12.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
6 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2026 - 2029