

# Sauvignon Blanc Auslese

**Bio 2021**

## KOSTNOTIZ:

Helles, jungliches Farbdesign; in der Nase gleiten vegetabile, florale und fruchtige Elemente auf spannende Weise ineinander, dazu heller Blütenhonig; mit Honig und Honigmelone, in spannend-jugendliche Süße verpackt, beginnt der Gaumenpart, verspielt, fruchtig und floral, noch in junglichem Zustand, fast im Stile einer deutschen Auslese mit harmonischem Säurefeeling, erst am Beginn seiner Entwicklung.

*Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; März 2022*

<b>Vinifikation:</b>	kalttemperierte Fermentation
<b>Herkunft:</b>	Wagram/Niederösterreich/Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Ernte:</b>	Oktober 2021
<b>Kategorie:</b>	Prädikatswein/Süßwein
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	7,0% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	6,3 ‰
<b>Restzucker:</b>	122,8 g/l, süß
<b>Reifepotenzial:</b>	2022 – 2032
<b>Serviervorschlag:</b>	8-10 °C
<b>Trinkempfehlung:</b>	Digestifglas

