

# Sauvignon Blanc

## 2011

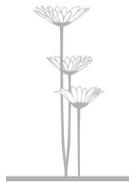
Der Sauvignon Blanc ist eine der berühmtesten Weinsorten der Welt. In Österreich ist er vor allem für besonders feine, duftige und fruchtige Weine bekannt, die mit ihrer kernigen Säurestruktur ideale Speisebegleiter sind. Auch in der warmen Jahreszeit sind österreichische Sauvignon Blancs, kühl genossen, immer ein heißer Tipp. Unsere Sauvignon Blancs aus dem Seewinkel sind allgemein sehr duftig, fruchtig und bieten einen herzhaft reifen Gesamteindruck bei bekömmlichen Säuregehalten.

**Kostnotiz:** Unser Sauvignon Blanc 2011 gefällt mit leuchtend heller Farbe. Das Bouquet wirkt verspielt mit feinen Fruchtnoten und einem Hauch von Holunder. Der Geschmack ist fest und elegant strukturiert mit lebendiger Säure und anhaltendem Abgang. Dieser Wein harmoniert vortrefflich mit würzigen Kräuteraucen, Spargel und leichten Fisch oder Fleischgerichten. Serviert als Aperitif macht er ebenfalls immer wieder Lust auf kommende Gaumenfreuden.

**Trinkempfehlung:** Am besten innerhalb von zwei Jahren nach der Ernte genießen. Serviertemperatur 6-8° C.

**Alkohol:** 12,5 %vol **Restzucker:** 1,1 g/L **Säure:** 6,1 g/L

Aus biologischem Anbau AT-BIO-402



Zart duftend wie das Gänseblümchen.

Blütenpflanzen sind ein wichtiger Bestandteil jeder Bodenbegrünung. Sie bieten Nahrung für viele Insekten und tragen damit entscheidend zur Artenvielfalt bei. An den trocken, kargen Rändern der Weingärten findet man die Gänseblümchen. Leuchtend und schön duftend sind sie schon von weitem ganz einfach zu sehen.