



Sauvignon Blanc 2025

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. Sauvignon Blancs aus dem Seewinkel sind allgemein sehr duftig, fruchtig mit tropischer Aromatik und angenehmen Säuregehalten.

Kostnotizen

Unser Sauvignon Blanc glänzt gefällig im Glas. Sein Duft ist geprägt von Stachelbeer- und exotischen Maracujanoten. Am Gaumen ist er elegant strukturiert, mit angenehmer Säure und feiner Lebendigkeit im Abgang.

Speiseempfehlung

Dieser Wein harmoniert vortrefflich mit würzigen Kräutersaucen, Spargel, Gemüse und leichten Fisch- oder Fleischgerichten. Serviert als Aperitif macht er ebenfalls immer wieder Lust auf kommende Gaumenfreuden.

Lagerpotential

Am besten innerhalb von drei bis fünf Jahren nach der Ernte genießen.

Details

Trinktemperatur: 10° C, Alkoholgehalt: 12 %vol, Zuckergehalt: 0.7 g/L, Säuregehalt: 5.7 g/L, Energie je 100 mL: 279 kJ / 67 kcal



AT-BIO-402

vegan



Zart duftend wie die Gänseblümchen.

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