

Sauvignon Blanc 2025

Art. Nr.: 2901125

Hersteller: Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2025

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Kalkreiche, schottrige Lehmböden in Kessellagen in kühler Waldnähe in den Rieden Neuberg und Rothenberg sowie reiner Donau-Kalkschotter am Schüttenberg - 30 Jahre alte Reblagen, nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, Weinbaugebiet Carnuntum

Vinifizierung/Ausbau: 8 Stunden Mazeration vor kontrolliert einsetzender Gärung mit natürlichen Hefen im Edelstahl sowie großem Holz bei 18-22°C Im Edelstahl auf der feinen Hefe bis zur Füllung der ersten Tranche im Dezember 2025

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: fruchtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,4 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,5 g

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Geflügel: Gekocht/Gedämpft

Schwein: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 13.00

Verkostnotiz

In der Nase reife Sauvignonaromatik nach Stachelbeeren, Lemongrass, getrockneten Kräutern und exotischen Früchten, gelbfruchtig und besonders saftig am Gaumen mit mineralischer, vibrierender Säurestruktur im Abgang .