

Der fruchtbare Lößlehm versorgt die Sauvignon blanc Reben mit reichlich Wasser und Mineralstoffen. Die windoffene Lage sorgt für nächtliche Abkühlung und gewährleistet dadurch eine langsamere und lange Ausreifung der Trauben. Der Wein erhält dadurch einen voluminösen, vollen Körper und intensive Aromen. Die Rebstöcke werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet.

Sauvignon blanc trocken

Die Trauben werden schonend zu charaktervollen Weinen verarbeitet. Durch die kühle Vergärung im Edelstahltank entfaltet er seine exotisch, würzigen Fruchtaromen, die an Stachelbeeren und Mango erinnern.

Ein spannender Wein, der wie kein anderer durch diese exotischen Düfte par excellence besticht.

Die klare, frische Fülle vegetativer und fruchtiger Aromen spiegelt sich auch auf dem Gaumen wieder. Er präsentiert sich elegant und ausgewogen.

Er ist ausbalanciert in punkto Aromenreichtum und Säurespiel und empfiehlt sich somit als passender Begleiter für viele Gelegenheiten und eröffnet der modernen Küche neue Genuss Ebenen.



Analysedaten	Alkohol:	12,5 Vol %
Jahrg. 2019:	Restzucker:	5,2 g/l
	Säure:	6,4 g/l

Auszeichnungen:

2018er	DLG-Bundes- & Landesweinprämierung:	Silber
2017er	mundus vini international:	Gold
	awc vienna international:	Gold
	Landesweinprämierung:	Gold
2016er	DLG-Bundes- & Landesweinprämierung:	Silber
2015er	DLG-Bundes- & Landesweinprämierung:	Silber
2014er	DLG-Bundesweinprämierung:	Silber
2013er	Landesweinprämierung:	Gold



Unsere Philosophie:

„Sorgsam zur Natur

Geprägt von der Herkunft

Mit der Handschrift des Winzers

Für Leidenschaft am Genuss“

