

SAUVIGNAC -kollision-

Herkunft:
Vulkanland Steiermark
Steiermark- AUSTRIA

Boden:
vulkanisches Verwitterungsgestein
& Basalt

Vol %.: 12 %
Säure: 6,5 g/l
Restzucker 2,1 g/l

Vinifikation:
Im Stahltank spontan vergoren.
Acht Monate auf der Vollhefe-
drei Monate auf der Feinhefe.
Nach einem Jahr auf die Flasche
gezogen, unfiltriert.

Empfohlene Trinktemperatur
7-9 °C

Sorte(n):
Sauviganc

In der Nase nach Holunderstrauch und weißen Blüten mit etwas Brennessel. Am Gaumen frische Säure, grasig mit grüner Exotik nach Kiwi und Stachelbeeren.

Dieser Wein wurde ohne jegliche Zusätze gekeltert. Mit Ausnahme von etwas Schwefel vor der Füllung.

Jahrgang: 2021

Nicht zu feuchtes Frühjahr und eine eher trockene, mit Wind versehene Blütezeit brachten einen geringeren, dafür konzentrierteren Beerenansatz hervor. Der Niederschlag bis zur Reife war ausreichend und das Jahr im gesamten nicht zu heiß, was einen eleganten und aromatischen Jahrgang hervorbringt.

