

RIED STEINBACH Sauvignon Blanc 2018



Fein aromatischer Duft mit Anklängen von gelbem Apfel und Quitte, zart nach Orangenzesten, feiner Blütenhonig im Hintergrund. Am Gaumen saftig, mit samtiger Textur, harmonischem Körper, zarter Extraktsüße und mineralischen Noten im Abgang.

Biowein, 1STK

Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	1 g/l
Säure	6 g/l

Herkunft

Unterschiedliche Hangformationen, schützende Wiesenränder und Wälder prägen die Weingärten der Lage Steinbach. Sand-, Kies- und Schotterböden wechseln auf kleinstem Raum und fördern vielschichtige Weine.

EMPFEHLUNG

Der Sauvignon Blanc passt mit seinen vielschichtigen Aromen hervorragend zu Fisch, Meerestieren, Gemüse und würzigen Gerichten mit leichter Schärfe.

LAGERFÄHIGKEIT
2023 - 2028

Ausbau

Die Lese erfolgte Anfang Oktober per Hand. Nach einer Maischestandzeit von 18 Stunden wurden die Trauben schonend gepresst und der Saft spontan in großen 2500l Holzfässern vergoren. Der Ausbau auf der Feinhefe über 12 Monate ließ den Wein harmonisch reifen und förderte seinen ausgewogenen, vielschichtigen Körper.

BESONDERHEITEN

Die alten Rebstöcke stammen aus familieneigenen Selektionen von Urgroßvater Peter Dreiseibner und wurden 1987 gepflanzt. Die tief wurzelnden Reben bringen alljährlich Weine mit besonderer Aromentiefe hervor.

AUSZEICHNUNG
Falstaff: 93 P.