

RIED STEINBACH Sauvignon Blanc 2020



Ausdrucksstarker Duft nach reifen, gelben Früchten, Ingwer und Mandarinzesten, unterlegt mit mineralischen Noten. Am Gaumen saftig und elegant, mit feinem Extrakt und zarter Säurestruktur. Die Frucht ist dunkelwürzig und erinnert an Cassis, mit hervorragender Länge klingt der Wein im Abgang lange nach.

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 hier auf kleinstem Raum und bieten perfekte Bedingungen für vielschichtige, spannende Weine.

EMPFEHLUNG

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

LAGERFÄHIGKEIT
2027-2035

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 25hl Holzfässern vergoren. Der Ausbau auf der Feinhefe über 12 Monate ließ den Wein harmonisch reifen.

BESONDERHEITEN

Die alten Rebstöcke wurden 1990 auf der Ried Steinbach gepflanzt und stammen aus familieneigenen Selektionen von Großvater Franz Lackner.

AUSZEICHNUNG
Falstaff: 93 P.