

## RIED STEINBACH Sauvignon Blanc 2021



Der Sauvignon Blanc aus der vielschichtigen Lage Steinbach duftet ausdrucksstark nach exotischen Früchten, Granatapfel, Johannisbeere und Wacholder. Hinzu kommen Nuancen von grünem Tee, Fenchel, Tannenwipfel und weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich der Wein strukturiert und balanciert mit feiner Säure, saftiger Fruchttiefe und wunderbarem Extrakt.

### Biowein, 1STK

Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	2,9 g/l
Säure	5,8 g/l

### Herkunft

Unterschiedliche Hangformationen, schützende Wiesenränder und Wälder prägen die Lage Steinbach. Sand-, Kies- und Schotterböden wechseln hier auf kleinstem Raum und bieten perfekte Bedingungen für vielschichtige, spannende Weine.

### EMPFEHLUNG

Der Steinbach Sauvignon Blanc passt mit seinen vielschichtigen Aromen hervorragend zu gebratenem Fisch, weißem Fleisch, Pasta mit Muscheln oder Basilikum-Pesto, gegrilltem Gemüse, Spargel und Artischocken. Auch Gerichte mit Ziegenkäse, Burrata oder Feta harmonieren wunderbar.

LAGERFÄHIGKEIT  
2028-2036

### Ausbau

Handlese, Maischestandzeit von 18 Stunden, spontane Gärung im großen Holzfass nach traditioneller Art, Ausbau auf der Hefe für 18 Monate.

### BESONDERHEITEN

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

### AUSZEICHNUNG