

KITZECK-SAUSAL Sauvignon Blanc 2021



Im Duft verbinden sich Anklänge von Steinobst, Stachelbeeren und Wiesenkräutern mit einem Hauch Limette und Grapefruit. Am Gaumen sorgt ein Zusammenspiel von mineralischer Frische, fruchtiger Eleganz und einem finessenreichen Säurebogen für lebendigen Trinkfluss.

Biowein, Ortswein

Alkoholgehalt	12,5 %-Vol.
Restzucker	3 g/l
Säure	6 g/l

Herkunft

Im nördlichen Teil der Südsteiermark gelegen, ist der Weinbauort Kitzeck-Sausal für seine kühlen Weinbergslagen bekannt. Die spät reifenden Trauben sorgen für elegante Weine mit vegetabilen Aromen, feingliedrigem Körper und pointierter Säurestruktur.

EMPFEHLUNG

Als Käsebegleiter harmoniert er besonders gut mit frischem, cremigem Ziegenkäse wie z.B. Crottin de Chavignol oder Valençay.

LAGERFÄHIGKEIT 2023-2027

Ausbau

Wir ernteten die Trauben in der zweiten Septemberwoche per Hand. Nach einer Maischestandzeit von 18 Stunden und sanfter Pressung erfolgte die Spontangärung im Stahltank und großen Holzfass. Eine 12-monatige Lagerung auf der Feinhefe gab dem Kitzeck-Sausal die nötige Ruhe zur Entwicklung und Reifung.

BESONDERHEITEN

Während der Weinbauort Kitzeck-Sausal vorwiegend von Schieferböden dominiert ist, wurzeln die Reben unseres Ortsweins in maritimem Korallenkalk.

AUSZEICHNUNG