



sauvignon blanc

wagram DAC
2022

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 12,0 % vol
Restzucker: 1,5 g/l
Säure: 5,7 g/l

Weinbeschreibung:

Helles Weißgelb, zarte Kohlensäurebildung; intensiv, reduktiv, duftig, dropsig und verführerisch, vielschichtige Aromatik, Tomatenblätter und Kräuternoten mit Zitrusseffekten ergänzen den duftigen Reigen; am Gaumen kernig, knackig und saftig, burschikoser Beginn mit intensiver Aromatik, zarte Herbe tritt zur wohldosierten Fruchtsüße hinzu, zeigt sich verspielt und auf spannende Weise auch balanciert, relativ langer Nachhall mit Tomatenrispen und wildem Salbei.

Speisenempfehlungen:

Typischer Spargelwein, auch empfehlenswert zu Quiches oder Gemüseaufläufen, oder Zander mit Paprikaschaum



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

