



sauvignon blanc

2017

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 13,5 % vol
Restzucker: 2,0 g/l
Säure: 5,2 g/l

Weinbeschreibung:

Helles, jugendliches Strohgelb in reduktiver Form;
feine, intensive, vielschichtige Sortenaromatik, präsentiert Kräuternoten, Tomatenrispen, florale Aspekte und Frucht im Gleichklang, wilder Salbei dominiert;
am Gaumen zarte Herbe, abermals wilder Salbei und etwas Wermutkraut, begleitet von Frucht und Fruchtsüße, reife Säure komplettiert den süß-herben Charme, die kräftige Aromatik hält bis zum langen Abgang an, ein wenig Wärme klingt im Finish nach.

Speisenempfehlungen:

Fein zum Spargelsalat mit Estragon, Quiche mit Kräutern, auch zu Artischocken, auf alle Fälle braucht auch die Speise einen gewissen Rückhalt als Ausgleich zur ausgeprägten Aromatik.



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

