

Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2017

STK Gebietswein aus der Südsteiermark



Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2017
Auszeichnungen:	92 FALSTAFF Punkte
Alkoholgehalt:	12,5%vol
Gesamtsäure:	6,2g/l
Restzucker:	1,3g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren
Ausbau:	Edelstahltank
Trinkreife:	3 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Klassifizierung:	STK Gebietswein aus der Südsteiermark, Steirische Klassik
Herkunft:	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
Anbaugebiet:	Südsteiermark
Weinbeschreibung:	duftig nach roten Ribiseln und Wiesenkräutern; urwüchsig und herkunftstypisch; saftige Holunderblüten; balanciertes Säuregerüst; grasige Komponenten, entwickelt im Glas ein tiefwürziges Aroma
Speisenempfehlung:	gegrillte Paprika, Tomaten-, Paprika- und Pastagerichte, Krautrouladen, Spargel, Schwein, Kalb und Rind, Lachs, Forelle, gebratener Zander



Kategorisierung: Unser „Sauvignon Blanc Steirische Klassik“ steht für einen frischen, fruchtbetonten Wein mit **typisch steirischer Herkunft, dessen Reben in vielzähligen, kleineren Weinbergen der Südsteiermark gedeihen**. Dieser Wein darf frühestens ab dem 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres in den Verkauf gebracht werden.

Herkunft: Südsteiermark, ausschließlich aus **Leutschach a.d.W. und Gamlitz**.

Klima: Ein feuchtwarm **mediterranes Klima** bestimmt den langen Vegetationsverlauf. Kühle Nächte sorgen für den einzigartigen Aromenreichtum.

Boden: Die Bodenbeschaffenheit setzt sich aus mächtigen Sedimentschichten, die sich über Jahrmillionen im meerbedeckten Becken abgesetzt haben, zusammen. In **erster Linie tritt hier Schlier** als bodenbildendes Material auf. Aber auch Sande, Konglomerate und Schotter sind verbreitete Grundlagen der Bodenbildung.