

Südsteiermark^{DAC} Sauvignon Blanc 2018

Gebietswein



Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2018
Auszeichnungen:	92 A LA CARTE, 92 FALSTAFF Punkte
Alkoholgehalt:	12,0%vol
Gesamtsäure:	5,5g/l
Restzucker:	1,2g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren
Ausbau:	Edelstahltank
Trinkreife:	3 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Klassifizierung:	Gebietswein / Südsteiermark^{DAC}
Herkunft:	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
Anbaugebiet:	Südsteiermark
Weinbeschreibung:	Aromen von Wiesenerdbeeren und frischen Holunderblüten, reifer und edler Fruchtausdruck; delikate Saffigkeit und ausbalancierte Würze, im Finale großartige Harmonie und Länge
Speisenempfehlung:	gegrillte Paprika, Tomaten-, Paprika- und Pastagerichte, Krautrouladen, Spargel, Schwein, Kalb und Rind, Lachs, Forelle, gebratener Zander



Kategorisierung: Unser „Südsteiermark^{DAC} Sauvignon Blanc“ steht für einen frischen, fruchtbetonten Wein **mittypisch 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.