

# Südsteiermark<sup>DAC</sup> Sauvignon Blanc 2019

## Gebietswein



<b>Rebsorte:</b>	<b>Sauvignon Blanc</b>
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,0%vol
<b>Gesamtsäure:</b>	6,2g/l
<b>Restzucker:</b>	1,2g/l
<b>Vinifikation:</b>	<b>von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren</b>
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Trinkreife:</b>	3 Jahre und mehr
<b>Verschlussart:</b>	Drehverschluss
<b>Klassifizierung:</b>	<b>Gebietswein / Südsteiermark<sup>DAC</sup></b>
<b>Herkunft:</b>	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Südsteiermark</b>
<b>Weinbeschreibung:</b>	Aromen von gelben und roten Paprika, gefolgt von Anklängen frischer Wiesenerdbeeren; delikate Saftigkeit und fühlbare Mineralik; im Finale ausbalancierte Würze und großartige Harmonie
<b>Speisempfehlung:</b>	gegrillte Paprika, Tomaten-, Paprika- und Pastagerichte, Krautrouladen, Spargel, Schwein, Kalb und Rind, Lachs, Forelle, gebratener Zander



**Kategorisierung:** Unser „Südsteiermark<sup>DAC</sup> Sauvignon Blanc“ 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.