



Südsteiermark^{DAC} Sauvignon Blanc 2021

Gebietswein



| | |
|--------------------|---|
| Rebsorte: | Sauvignon Blanc |
| Jahrgang: | 2021 |
| Auszeichnungen: | 92 FALSTAFF Punkte |
| Alkoholgehalt: | 12,5%vol |
| Gesamtsäure: | 6,1g/l |
| Restzucker: | 0,4g/l |
| Vinifikation: | von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren |
| Ausbau: | Edelstahltank |
| Trinkreife: | 3 Jahre und mehr |
| Verschlussart: | Drehverschluss |
| Zertifizierung: | Biologisch, Nachhaltig Austria |
| Klassifizierung: | Gebietswein / Südsteiermark ^{DAC} |
| Herkunft: | Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz) |
| Anbaugebiet: | Südsteiermark |
| Weinbeschreibung: | Aromen von gelben und roten Paprika, gefolgt von Anklängen frischer Wiesenerdbeeren; delikate Saftigkeit und fühlbare Mineralik; im Finale ausbalancierte Würze und großartige Harmonie |
| 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 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.