



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.