



SAUVIGNON BLANC HARTBERG SMARAGD 2017



Boden und Herkunft: Der Hartberg ist unser höchst gelegener Weingarten (400m). Die nach Süden und Süd-Westen geneigten Hänge mit schottrigen Bodenformationen eignen sich perfekt für Sauvignon Blanc und Muskateller. Die herabströmenden kühlen Fallwinde in der Nacht verstärken die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Diese fördern insbesondere im Herbst die Aromabildung und bringen würzige Weine hervor.

Vinifizierung: Von Hand gelesen am 21. Oktober 2017. Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe.

Weinbeschreibung von Weinprofessor Bernulf Bruckner: Dieser elegante Sauvignon Blanc eröffnet mit einem unverkennbar delikaten Bouquet nach Cassis, Litschi und feinem, süßem Rosenpaprika. Am Gaumen intensiviert sich die Aromatik, ergänzt um Einflüsse von dunkler Beerenfrucht. Ein exemplarischer Wachauer Sauvignon der durch Eleganz und Finesse begeistert!

Speiseempfehlung: perfekt zu Paprikagulasch, Spargel, asiatischer Küche oder einfach solo.

Analyse: Alkohol 15,0%vol, trocken

Verschluss: Drehverschluss

Trinktemperatur: 12-14°C

Lagerfähigkeit: 10-15 Jahre