

glatzer *carnuntum*

Sauvignon Blanc Ried Schüttenberg Bio

JAHRGANG

2018

ERNTE

Mitte September

ALKOHOL

13 % Vol.

LAGERPOTENZIAL

2-3*

EIGENSCHAFTEN

reife Johannisbeeren und Anklänge von Stachelbeeren in der Nase, saftig-fruchtig am Gaumen, vollmundig und cremig, elegante Mineralität, mit feinem Fruchtcharme

SPEISENEMPFEHLUNGEN

pikante Fisch- und Fleischgerichte, Gemüseintopf, Ziegenkäse

HERKUNFT & BODEN

Ried Schüttenberg – karger, schottriger Boden mit hohem Kalkgehalt

VINIFIKATION & AUSBAU

kühle Vergärung in Edelstahltanks, Feinhefefkontakt bis April

MOSTGEWICHT BEI DER LESE

19° KMW

FLASCHENGRÖSSEN

0,75 l | 1,5 l



*Lagerpotential 1 = sofort trinkbar | 5 = 6-10 Jahre lagerfähig