

glatzer
Carnuntum

Sauvignon Blanc
Schüttenberg

JAHRGANG
2018

ERNTE
MITTE SEPTEMBER

ALKOHOL
13 % VOL.

LAGERPOTENTIAL*
2-3

EIGENSCHAFTEN

REIFE JOHANNISBEEREN, SAFT-FRUCHTIG, VOLLMUNDIG
UND CREMIG, ELEGANTE MINERALITÄT

SPEISENEMPFEHLUNGEN

PIKANTE FISCH- UND FLEISCHGERICHTE,
GEMÜSEINTOPF, ZIEGENKÄSE

HERKUNFT & BODEN

RIED SCHÜTTENBERG – KARGER, SCHOTTRIGER BODEN
MIT HOHEM KALKGEHALT

VINIFIKATION & AUSBAU

KÜHLE VERGÄRUNG IN EDELSTAHLTANKS,
FEINHEFEKONTAKT BIS APRIL

MOSTGEWICHT BEI DER LESE

19° KMW

FLASCHENGRÖßEN

0,75 | 1,5 LITER

BIO



* LAGERPOTENTIAL:

1 = SOFORT TRINKBAR | 5 = 6 - 10 JAHRE LAGERFÄHIG