

**glatzer**  
*Carnuntum*

# *Sauvignon Blanc*

**JAHRGANG**  
2019

**ERNTE**  
ANFANG SEPTEMBER

**ALKOHOL**  
12,5 -13 % VOL.

**LAGERPOTENTIAL\***  
1

**EIGENSCHAFTEN**  
REIF UND PIKANT MIT KLASSISCHEN AROMEN VON  
HOLLERBLÜTEN UND STACHELBEEREN

**SPEISENEMPFEHLUNGEN**  
PIKANTE FISCH- UND FLEISCHGERICHTE,  
GEMÜSEINTOPF, ZIEGENKÄSE

**HERKUNFT & BODEN**  
WEINBAUGEBIET CARNUNTUM, LEHMBÖDEN UND  
SCHOTTRIGE BÖDEN

**VINIFIKATION & AUSBAU**  
KÜHLE VERGÄRUNG IN EDELSTAHLTANKS,  
FEINHEFEKONTAKT BIS APRIL

**MOSTGEWICHT BEI DER LESE**  
18° - 19° KMW

**FLASCHENGRÖßEN**  
0,75 LITER



\* LAGERPOTENTIAL:

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