

Datenblatt →

Sauvignon Blanc 2023



Verfügbar in
0,75lt.

LAGE UND BODEN steiniger Oberboden
mit schottrig-lehmigen Untergrund

SORTE Sauvignon Blanc

JAHRGANG 2023 Ein vielversprechender, spannender, hervorragender Weinjahrgang in Carnuntum. Der Austrieb der Reben erfolgte aufgrund der kühlen Witterung Ende April relativ spät. Während des Sommers wurden wir mit ausreichend Niederschlag und Sonnenstunden versorgt. Die Wasserreserven waren für den Reifebeginn besonders wichtig. Die Erwartungshaltung der Weine ist sehr hoch – eine großartige Ernte ohne Unterbrechung, mit stets warmen und sehr trockenen Temperaturen. Wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Die Erntemenge war etwas geringer, aber wir freuen uns auf die höchsten Qualitäten mit unglaublicher Konzentration und Finesse.

BESCHREIBUNG Dieser Wein durchdringt jede Erkältung! Er beeindruckt mit intensivem Duft nach Stachelbeeren, weißen Ribiseln und Holunderblüten. Auch am Gaumen wirkt er sehr expressiv – die saftige Fruchtfülle wird von einer eleganten Säurestruktur getragen. Der Wein ist sehr lebendig und vibriert bis in den Abgang.

> **ERNTE:** Anfang - Mitte September
durch mehrfach händische Selektion

> **GÄRUNG** 90% im Stahltank gekühlt
bei 18-20°C. 10% in Barriques bei 22-
24°C

> **AUSBAU** im Stahltank auf der
Feinhefe

> **ALKOHOL** 13,1% Alk

> **SÄURE** 6,4g/l

> **RESTZUCKER** 1,4g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Von Shrimps über
Garnelen bis Hummer - er mag sie alle
und begleitet sie anregend und auf
Augenhöhe. Auch Fischspeisen mit
kräftiger Würzung oder mit schweren
Saucen ist er gut gewachsen.
Außerdem harmonisiert er gut mit
Hartkäsen.

> **SERVIERTEMPERATUR**
10-12°C

> **TRINKREIFE**
2023 – 2028

