



WEINGUT ZEITLBERGER

Sauvignon Blanc 2018

SORTE:	100% Sauvignon Blanc, Qualitätswein
BESCHREIBUNG:	Elegant, feine Paprikanoten, Wiesenkräuter und Nesselwürze machen diesen Sauvignon zum absoluten Trinkspass!
LAGE:	Lössboden in Südostexposition mit 8 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet Wagram
ERNTE:	Von Hand in 2 Selektionsschritten Ende September 2018
TRAUBENERTRAG/ha::	Ca. 5000 Flaschen entsprechen etwa 40hl/ha
VERARBEITUNG:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei 19°C
AUSBAU:	Im Edelstahl auf der feinen Hefe bis zur Füllung im April 2019
ANALYTIK:	11,0 vol% alc. 5,9 g/l Säure 5g RZ trocken
TRINKSPASS BIS:	2023
SPEISEEMPFEHLUNG:	Eleganter Begleiter für Käse oder gegrilltem Fisch, oder einfach als Aperitif oder Solo als Terrassenwein!
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	8 – 10°C



*Wein genießen...
Geheimnisse kosten.*



DER VATER. DER SOHN. DIE WINZER.