

SÜDSTEIERMARK DAC

Sauvignon Blanc 2018

Die Gebietsweine Südsteiermark DAC, vormals steirische Klassik, sind von großer Fruchtigkeit und Aromatik geprägt. Sie gelten als besonders sorten- und jahrgangstypisch und sind am besten in den drei Jahren nach der Lese zu genießen.



ANBAUGEBIET	Südsteiermark
BODEN	Muschelkalk, Lehm, Sand, Kalkmergel und Schiefer
REBSORTE	Sauvignon Blanc
AUSBAU	Stahltank
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 12,5% Vol. Säure 6,1 g/l Zucker 2,3 g/l Enthält Sulfite
CHARAKTERISTIK	Mittleres Grüngelb; rassiger Duft nach Stachelbeeren; geschmacklich viel Saftigkeit und Würze; äußerst lang, guter Trinkfluss.
TRINKREIFE	bis 2022
TRINKTEMPERATUR	8 - 10°C
VERSCHLUSSTYP	Drehverschluss
SPEISEEMPFEHLUNG	Spargel, Fisch, Meeresfrüchte, helles und dunkles