Günter Wenzl

wenzlwein.com

Sauvignon blanc

Jahrgang:	2022
Rebsorten:	100% Sauvignon blanc
Alkohol:	12,5 % vol.
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	2,5 g/l
Rieden:	Auflangen
Boden:	Tschernosem auf Löss
Ertrag je Hektar:	50 hl
Vinifizierung:	24 Stunden Maischestandzeit, alkoholische Gärung im Stahltank bei 15°C
Ausbau:	2 Wochen auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	November 2022
Trinktemperatur:	10-12°C
Trinkreife:	2022-2027, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	passend zu Fisch, Meeresfrüchten, Pasta, Gemüse und Spargel.

Beschreibung

Mittleres Strohgelb.

Dieser kräftige Sauvignon blanc wurde aus vollreifen Trauben Mitte September geerntet.

In der Nase exotische Früchte.

Vollreif und üppig. Extraktsüße, cremig und vollmundig. Am Gaumen vielfältiger Obstkorb aus reifen Früchten wie Stachelbeere, Honigmelone, Ringelotte, Pomelo und Maracuja.

Hervorragender Begleiter zu würzigen Gerichten, Risotto, Pasta, Schal-und Krustentieren und Fisch.

Weingut Dipl.- Ing. Günter Wenzl, Hauptstraße 22, 2243 Matzen, Tel./Fax: +43 2289/2281
Mobil: +43 699/10967255, guenter.wenzl@aon.at oder weingut-wenzl@aon.at