PETRA
UNGER
KREMSTAL

# 2024 SAUVIGNON BLANC
## Furth

100 % Edelstahl

A: 13,0% | S: 5,6‰ | RZ: 2,4 g/l

| Nährwertangaben | (je 100ml) |
|---|---|
| Energie | 71 Kcal / 295 kj |
| Kohlenhydrate | 1g |
| davon Zucker | 0,1g |

**Enthält geringfügige Mengen von:**
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und/oder Salz

**Zutaten**
Trauben*, Antixidantien: Kaliumbisulfit
Enthält Sulfite

*aus biologischem Anbau/ aus biologischer Herstellung

### *Handlese*

Die Trauben stammen aus einem Further Weingarten am Fuße des Göttweiger Berges, am südlichen Donauufer.

### *Boden*

Sandiger kalkreicher Löss

### *Ernte und Vinifikation*

Mitte September wurden die reifen Trauben mit 19° KMW von Hand selektioniert und nach dem Rebeln schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt und durch Absetzen geklärt. Anschließend im Edelstahl temperaturkontrolliert vergoren und Anfang Februar gefüllt.

### *Weinbeschreibung*

Funkelndes Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase reife Stachelbeeren, weiße Holunderblüten, Hauch Citrus.
Die animierenden Fruchtnoten setzen sich am Gaumen fort, mittlerer Körper, rund und geschmeidig, frisch und saftig.

### *Speisenempfehlung*

Aperitif, Gemüsegerichte, Spargel, Letschogemüse mit Garnelen, asiatische Gerichte, Bärlauchknöderl, Fisch, Meeresfrüchte

### *Serviertemperatur*

10–11 °C

### *Trinkreife*

2025–2028

https://www.ungerwein.at

Weingut Petra Unger | Lindengasse 22 | 3511 Furth-Palt | Tel. +43 676 848 622 822 | office@ungerwein.at

AT-402

OTW