

SAUVIGNON BLANC

Furth



Handlese

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

Boden

Sandiger kalkreicher Löss

Ernte und Vinifikation

Mitte/Ende September werden 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, Bärlauchknödel, Fisch, Meeresfrüchte

Serviertemperatur

10–11 °C

100 % Edelstahl		A: 13 %
-----------------	--	---------

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*, Antioxidantien: Kaliumbisulfit
Enthält Sulfite

*aus biologischem Anbau/ aus biologischer Herstellung