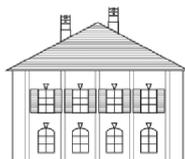


WEINGUT
SEIT
1459



STRASS IM
STRASSER
TALE

ARMIN HUBER

GAUTSCHER

2015

Sauvignon Blanc

Der Geschmack des Sauvignon Blanc wird stark vom Klima beeinflusst. In kühleren Klimazonen wie hier im Kamptal, sind die Weine Säure betonter und charakterisieren die Eigenschaften des Sauvignon Blanc. Zusätzlich stilisieren der eisenhaltige Boden mit tieferen Urgestein Sedimenten diesen Wein.

Klares Grüngelb. Der Duft von Stachel- und Johannisbeeren, ergänzt durch einen dezenten Mandelton. Der frische mineralisch dominierende Geschmack ist ein erstaunlicher Gegensatz zum fruchtig Bukett. Im Mund bewegt, ergeben sich immer wieder neue geschmackliche Überraschungen.

Zu vegetarischen Speisen, ebenso zu Fisch oder Käse. Durch sein Aroma werden würzige Kräuter in den Gerichten noch unterstrichen. Kräuter und Sauvignon Blanc im Zusammenspiel ergänzen sich zu wahren Gaumenfreuden.



Sorte: Sauvignon Blanc
Ernte: von Hand
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Riede: Gautscher
Boden: Eisen / Urgestein
Pflanzjahr: 1992 / 24 Jahre
Erziehung: Hochkultur
Stöcke / Hektar: 4000
Gärtemperatur: 17°C
Gärdauer: 18 Tage
Ausbau: Edelstahl Temperatur kontrolliert
Fülldatum: 2. Februar 2016
Lagerung: Drei Jahre
Verschluss: Drehverschluss
Flaschenvolumen: 0,75 L

Alkohol: 13,0% vol.
Restzucker: 1,3 g/l
Säure: 5,7 ‰
Optimale Genussstemperatur: 6-7°C