



SAUVIGNON BLANC

BURGENLAND · 2019

SAUVIGNON BLANC. Helles, strahlendes Gelb; in der Nase frische Brennessel, Kräuter, Stachelbeere, feine Exotik; am Gaumen Kiwi, bleibt lange haften.

Boden.	schottrig
Alter der Reben.	ca. 15 Jahre
Vinifizierung.	Temperaturgesteuerte Vergärung im Edelstahltank bei 20-22°C
Ausbau.	3-4 Monate auf der Feinhefe im Stahltank, Regelmäßige Batonage
Abfülldatum.	Dezember 2019
Trinktemperatur.	8-12°C
Lagerpotential.	bis 2023
Alkohol.	13,1 % vol.
Trockenextrakt.	25,3 g/l
Restzucker.	3,5 g/l
Säure.	5,7 g/l

 **MARTIN REINFELD**

Weingut Martin Reinfeld · Hauptstraße 19 · A-7081 Schützen am Gebirge