



SAUVIGNON BLANC

BURGENLAND · 2016

SAUVIGNON BLANC. Helles Grüngelb, in der Nase nach Stachelbeere, grüner Paprika und Maracuja, am Gaumen nach Birne, schöne Exotik

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 2016

Trinktemperatur. 8-12°C

Lagerpotential. bis 2020

Alkohol. 12,5 % vol.

Trockenextrakt. 21,1 g/l

Restzucker. 1,0 g/l

Säure. 7,3 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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