



SAUVIGNON BLANC

BURGENLAND · 2017

SAUVIGNON BLANC. Helles Grüngelb, in der Nase intensives Frucht-Bukett aus Stachelbeeren und Pfirsich, schotige Frische mit trinkanimierender Säure und schöner Exotik im Nachhall.

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.	Jänner 2018
Trinktemperatur.	8-12°C
Lagerpotential.	bis 2021
Alkohol.	12,5 % vol.
Trockenextrakt.	20,1 g/l
Restzucker.	1,4 g/l
Säure.	5,3 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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