



Sauvignon Blanc 2012

der sortentypische

Weinbeschreibung	Nuancen von Brennesseln und reifen Johannisbeeren. Kräuter- und Wiesenaromen. Ausgewogen, schön balanciert und schmelzig am Gaumen. Seine zart prickelnde Säure passt perfekt zur eleganten Stilistik.
Trinkempfehlung	unser Lieblingswein zur Forelle, passt aber auch Ethnoküche (chinesisch, japanisch)
Weinbaugebiet	Kremstal
Lage	Wolfsgraben Hinter dem martialischen Namen verbirgt sich eine landschaftlich schöne Riede, die auf einem Hochplateau liegt. Der Weg dorthin führt durch einen Graben, an dessen Hängen ebenfalls Wein gepflanzt wird. In der 1284 erstmals urkundlich erwähnten Lage finden wir tiefgründige, fette, lehmige Böden. Die dort bestens gedeihenden Reben erbringen fruchtige und zugleich intensive Weine.
Boden	Löss
Lesezeitpunkt	12. September 2012
Traubenverarbeitung	5stündige Maischestandzeit temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank
Ausbau	Edelstahl
Flaschenfüllung	1. März 2013
Alkohol	13,0 %vol.
Säure	6,1 ‰
Restsüße	1,0 gr.

Auszeichnungen Jahrgang 2010

falstaff Guide 2011 89 Punkte

wein.pur Guide 2011 TIPP
www.weinpur.at

Auszeichnungen Jahrgang 2009

wein.pur Guide 2010 TIPP
www.weinpur.at

Auszeichnungen Jahrgang 2008

VINARIA Guide 2009 1 Stern