

RIED PÖSSNITZBERG

Sauvignon Blanc 2017

Die Ried „PÖSSNITZBERG“ befindet sich in Leutschach a. d. W., zählt wie Hochgrassnitzberg und Obegg zu einer der besten Einzelrieden der Südsteiermark.



ANBAUGEBIET	Südsteiermark
BODEN	Kalkmergel (Opok)
REBSORTE	Sauvignon Blanc
AUSBAU	Großes, gebrauchtes Holzfass

ANALYTISCHE WERTE	Alkohol	13,0% vol.
	Säure	6,1 g/l
	Zucker	1,1 g/l
	Enthält Sulfite	

CHARAKTERISTIK	Helles Gelb; in der Nase zeigt sich der Wein fein und unaufdringlich, reife Aromen, Grapefruit, Ringlote, florale Anklänge von getrockneten Wiesenblumen; am Gaumen filigrane Würzigkeit, sehr fein, mineralisch, gut eingebundene Säure, die feine Würzigkeit begleitet den Abgang.
----------------	--

TRINKREIFE	bis 2022
------------	----------

TRINKTEMPERATUR	10 - 12°C
-----------------	-----------

VERSCHLUSSTYP	Drehverschluss
---------------	----------------

SPEISEEMPFEHLUNG	Fisch & Meeresfrüchte, Pasta
------------------	------------------------------