



TEMENT

RIED SULZ 2017
SAUVIGNON BLANC

TERROIR

Kalk, Mergel und Lehm.

REBSORTE

Sauvignon Blanc

LAGE

Sulz Illgitsch

AUSBAU

Vergärung im Granbarrel Granitfass, anschließende Lagerung von zwölf Monaten im Granitfass und weitere sechs Monate im Stahltank, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

TRINKREIFE

2017 bis 2030

VERSCHLUSS

Glasverschluss

EMPFEHLUNG

Dieser Wein ist wie gemacht für die Vegane und Vegetarische Küche aber auch hervorragend als spontaner Freudenbringer in einer geselligen Runde.

ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 12,5 vol./Alc. - Restzucker: 1,5 Gramm/l - Säure: 7,3 Gramm/l

GESCHMACKSPROFIL

Charmanter und fruchtbetonter Sauvignon Blanc der seine örtliche Herkunft eindrucksvoll reflektiert. Vielschichtig mit tiefliegender Würze. Reife Birnennoten dazu aromatischer Holunder, mit der Luft auch ganz viel Cassis. Komplex und strahlend klar am Gaumen.

G

GRANBARREL