

2018 SAUVIGNON BLANC trocken Q.b.A Nußdorfer Bischofskreuz



Der Sauvignon Blanc ist ein wahres Glanzstück in unserem Weinsortiment. Weltweit begehrt wegen ihrer erfrischenden, lebendigen Art, reift diese Rebsorte in unseren Lagen zu fruchtiger Höchstform aus. Dabei verleiht der Jahrgang 2018 dem Sauvignon Blanc besonders exotische Aromen wie Lychee und Mandarine neben der wohlbekanntesten und beliebtesten, klaren Maracujanote. Aber auch heimische Fruchtaromen prägen den 2018er Sauvignon mit reifer Stachelbeere, einem Hauch Williams Christ Birne und finaler Granny Smith-Frische.

Immer wieder zeigen unsere Sauvignontrauben, dass es richtig war, diese altbekannte Rebsorte wieder anzupflanzen, nachdem sie fast genau 100 Jahre hierzulande verboten war. Früher wurde sie als infektionsanfällige Rebsorte ungern in den Weinbergen gesehen bzw. demzufolge verboten. Aber dank der internationalen Forschungen und angepasster Arbeitsweise im Weinberg wissen wir heute wie wir das fruchtige Aroma dieser einmaligen Traubenart auch mit nachhaltiger Anbauweise in unserem Klima fördern können und gleichzeitig gesunde Weinberge erhalten.

Dadurch haben Sie nun einen glasklar, erfrischenden Wein in Händen, der einen passenden Lachshappen mit Gurke und Dill perfekt abrundet oder auch einfach pur die Sommerhitze entspannt genießen lässt.

Serviertemperatur: 9 - 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2021

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 124

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite