



NACHHALTIG
AUSTRIA



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER



SÜDSTEIERMARK DAC Sauvignon Blanc 2021

Die Gebietsweine Südsteiermark DAC, vormals steirische Klassik, sind von großer Fruchtigkeit und Aromatik geprägt. Sie gelten als besonders sorten- und jahrgangstypisch und sind am besten in den drei Jahren nach der Lese zu genießen.

HERKUNFT & KLASSIFIZIERUNG

Südsteiermark DAC
Gebietswein



BODEN

Ein Ersteindruck des südsteirischen Terroirs von Böden mit Muschelkalk, Lehm, Sand, Kalkmergel und Schiefer

REBSORTE

Sauvignon Blanc

AUSBAU

Stahltank

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol	12,5% Vol.
Säure	6,4 g/l
Restzucker	1,7 g/l
Enthält Sulfite	

CHARAKTERISTIK

Strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen; Feine Noten von Cassis, reife Stachelbeere und Zitronenzesten. Kräutrig, Verbene, Brennnessel, grasig und ein Hauch von Heu. Kräuter-Würze-Noten wie in der Nase mit Anklängen von Wacholder und Lorbeer. Frische fruchtige Stachelbeer-Noten füllen den Gaumen; gute Länge.

TRINKREIFE

mindestens bis 2024

TRINKTEMPERATUR

8 - 10°C

VERSCHLUSSTYP

Drehverschluss

SPEISEEMPFEHLUNG

Forelle Müllerin & Petersilienerdäpfel;
Graved Lachs; Fischsulz