

Sauvignon Blanc 2025



LAGE & BODEN

Wachsen tut der Sauvignon Blanc bei uns in zwei Weingärten: Im Kremser Marthal und in der Stratzinger Satzen, wo wir jeweils komplett andere Bedingungen haben. Das Zusammenspiel der in beiden Lagen gereiften Sauvignon Trauben ergibt eine perfekte Aromatik, bei der warme Johannisbeer-Aromen auf Paprikaschoten treffen.

KOSTNOTIZ

Schön fruchtiger Sauvignon, in der Nase erinnert er an Johannisbeere und Kräuter. Sehr schlank am Gaumen, Anklänge von Stachelbeeren und feine Wiesenkräuter, ein Hauch von Brennnessel, feingliedrig, elegant!

verfügbar in
0,75l

HERKUNFT

Gebiet Kremstal
Herkunft Niederösterreich
Boden Löss

ANALYSE

Alkohol 13,5 %vol
Säure 6,7 g/l
Restzucker 1,0 g/l

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung mit kurzer Maischezeit
dann bei 18°C im Stahltank vergoren
Lagerung auf Feinhefe bis Ende Jänner im Stahltank

TRINKREIFE

2026 - 2029



Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr

A-3552 Herrngasse 48

Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56

weingut@vorspannhof.at

www.vorspannhof.at