

Sauvignon Blanc, Young & Fresh 2025

Herkunft

Weinbaugebiet: Niederösterreich

Boden

Tiefgründige Lössböden auf Terrassenlagen zwischen 200-300 m Seehöhe, Konglomeratschotterböden, sowie Braunerde-Verwitterungsböden.

Vinifizierung

Die im Weingarten handgelesenen Trauben werden gerebelt und nach einer Maischestandzeit von ca. 12 Stunden abgepresst. Der über Nacht geklärte Saft wird mit selektierten Hefen temperaturkontrolliert vergoren. Um Frische und Sortenaromatik zu betonen, wird unser Sauvignon Blanc bereits im Jänner oder Februar auf Flaschen gezogen.



Weinbeschreibung

Fruchtviefalt im Duft: Stachelbeere, Johannisbeere, ergänzt mit feinen exotischen Noten. Verspielte Frucht, saftig im Geschmack, beschwingt und leichtfüßig, animierendes Säurespiel. Niveauvoller Sortenvertreter der ohne vegetalen Akzenten auskommt und bei dem der tropisch-exotische Obstkorb dominiert.

Analytik

Alkohol: 12 % Vol.
Restzucker: 3,2 g/l
Säure: 6,3 g/l
Energie: 72 kcal/298 kJ

Zutatenliste und
Nährwerttabelle:



Unsere Empfehlung

Am besten jung und frisch, aber auch Potential bis zu 3 Jahre. Freuen Sie sich auf kongeniale Begleitung zum Spargel, zur geräucherten Forelle, Lachskaviar oder anderen Meeresfrüchten.



Weingut Leth
Kirchengasse 6
3481 Fels am Wagram

