

## Sauvignon Blanc 2023



**Charakteristik:** Ein Sauvignon Blanc von außergewöhnlicher Komplexität und Eleganz, gewachsen in der Einzellage Hochleiten. Durch den extrem niedrigen Ertrag und dem Ausbau im Holzfass entsteht ein Wein, der Kraft mit höchster Finesse verbindet. Die lange Reifezeit auf der Feinhefe und in der Flasche verleiht ihm eine cremige Textur und eine tiefgründige Aromatik.

**Terroir & Ertrag:** Einzellage Hochleiten, Oberplanitzing (450 m ü.M.) | Kalk- und Porphyrböden mit exzellenter Drainage | 50–55 q/ha | Guyot.

**Vinifikation:** Handlese und Traubenkühlung | Alkoholische Gärung in Barrique- und Tonneau-Fässern.

**Reifung:** 8 Monate auf der Feinhefe mit regelmäßiger Bâtonnage, gefolgt von Flaschenreife.

**Sensorik:** Intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen. Komplexes Bouquet von reifen Pfirsichen, Hollunderblüten, Zitrus und frischen Kräutern. Am Gaumen vollmundig und strukturiert mit cremiger Textur und langem, mineralisch-würzigem Nachhall.

### Genuss-Empfehlung:

- Serviertemperatur: 12 – 14 °C.
- Speisenbegleitung: Hervorragend zu Fisch und Krustentieren, butterhaltigen Gerichten sowie weißem Fleisch. Ebenso ein idealer Partner zu gereiftem Käse.