

Echt Geil 2025

Sauvignon Blanc



Genuss-Empfehlung:

- Serviertemperatur: 8 – 10 °C.
- Speisenbegleitung: Hervorragend zu Süß- und Salzwasserfischen, Schalentieren und Spargel. Passt zudem ideal zu weißem Fleisch und leicht würzigen Gerichten.

Charakteristik: Ein Sauvignon Blanc der Extraklasse, der seinem Namen alle Ehre macht. Durch die Kombination aus verschiedenen Höhenlagen und den teilweisen Ausbau im Holzfass entsteht ein Wein von beeindruckender Komplexität. Er vereint die typische Frische der Rebsorte mit einer eleganten Struktur und einer feinen Würze.

Terroir & Ertrag: Barleit, Kaltern und Planitzing (300–600 m ü.M.) | Kalk- und Moränenböden mit Porphyry | 60–75 q/ha | Guyot.

Vinifikation: Handlese | Gärung zu 70 % durch temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank und zu 30 % im Holz (Tonneau & Barrique) | 6 Monate Feinhefe mit Bâtonnage.

Sensorik: Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Bouquet von Holunder, Zitrus und exotischen Früchten mit dezenten Vanille- und Gewürznoten. Am Gaumen strukturiert, mit lebendiger Säure und langem, mineralisch-würzigem Finale.