

STERNAT  
LENZ



## Sauvignon Blanc BIO Jahrgang 2023

|                        |   |             |
|------------------------|---|-------------|
| Rebsorte:              | Sauvignon Blanc   |             |
| Jahrgang:              | 2023  |             |
| BIO-Status:            | BIO Landwein  |             |
| Anbaugebiet:           | Steirerland   |             |
| Ausrichtung:           | Südwest   |             |
| Hangneigung:           | 26 – 40%  |             |
| Seehöhe:               | 420 – 450 m   |             |
| Boden:                 | sandiger Opok   |             |
| Weingarten:            | biodynamische Bewirtschaftung, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs,                                       |             |
| Lese:                  | von Hand gelesen,<br>Selektion der Trauben im Weingarten  |             |
| Ausbau:                | spontan im Edelstahltank vergoren und gelagert  |             |
| Flaschenfüllung:       | März 2024   |             |
| Verschlussart:         | Schrauber   |             |
| Analytische Werte:     | 11,5 % vol.   | Alkohol     |
|                        | 5,7 g/l   | Gesamtsäure |
|                        | 0,2 g/l   | Restzucker  |
| Empfohlene Trinktemp.: | 10 – 12°C   |             |
| Trinkreife:            | bis 2028  |             |
| Weinbeschreibung:      | in der Nase entfaltet sich ein Wechselspiel zwischen grünen Paprika und floralen Nuancen, sehr trinkfreudig |             |



AT-BIO-402  
Österreichische Landwirtschaft



Weingut Sternat Lenz • Carina und Herbert Sternat  
Remschnigg 17, 8463 Leutschach a. d. Weinstr., Austria  
[www.sternat-lenz.com](http://www.sternat-lenz.com) • [weingut@sternat-lenz.com](mailto:weingut@sternat-lenz.com)