

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, 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 • weingut@sternat-lenz.com