

Sauvignon Blanc vom Opok Jahrgang 2022

Rebsorte:	Sauvignon Blanc	
Jahrgang:	2022	
BIO-Status:	BIO Landwein	
Anbaugebiet:	Steirerland	
Herkunft / Lage:	Hohenegg	
Ausrichtung:	abgeschottete, kesselförmige Südlage	
Hangneigung:	41 – 50%	
Seehöhe:	480 – 520 m	
Boden:	sandiger Opok mit Konglomerat	
Weingarten:	biodynamische Bewirtschaftung, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs	
Lese:	von Hand gelesen, Selektion der Trauben im Weingarten	
Ausbau:	spontan vergoren und 18 Monate im großen Holzfass gereift	
Flaschenfüllung:	Mai 2024	
Verschlussart:	Naturkork	
Analytische Werte:	13,0 % vol.	Alkohol
	6,5 g/l	Gesamtsäure
	0,5 g/l	Restzucker
	10 mg/l	Gesamtschwefelige Säure
Empfohlene Trinktemp.:	12 – 14° C	
Trinkreife:	bis 2034	
Weinbeschreibung:	lebendige Frucht nach Sauvignon- Trauben, Wiesenkräutern und Heu, ein komplexer lebendiger Abgang, der den Gaumen vielseitig beschäftigt	

