

hütter

WEIN AUS ST. ANNA AM AIGEN



Sauvignon blanc

Jahrgang 2017

LAGE Großlage Steirisches Vulkanland

AUSBAU Lese 22. September 2017
gerebelt und 7 h Maischestandzeit
Vergärung temperaturgesteuert im
Edelstahltank.
Danach Feinhefelagerung.

Alter der Rebstöcke 4- 24 Jahre

ANALYTISCHE WERTE Alk. 12,5 % Vol.
2,1 g/l RZ trocken
5,1 g/l Säure

Trinktemperatur 8-10° C

WEINBESCHREIBUNG Holunderblüten und Cassis in der Nase, am
Gaumen Stachelbeere und Paprika, schöne
Säurestruktur, aufregendes Trinkerlebnis.