



2016 SAUVIGNON BLANC



Sauvignon Blanc ist definitiv kein Klassiker des Wagram, dafür eine persönliche Leidenschaft und die rechtfertigt bekanntlich alles. Mein Sauvignon ist zwar kein offenes Tribut an Frankreich, doch hat meine Leidenschaft natürlich auch einen Ursprung und der liegt weit entfernt von den hyperaromatischen Interpretationen der Neuen Welt. Am Wagram haben wir allerdings völlig eigenständige Verhältnisse, wobei Löss mit einem hohen Kalkanteil dem Sauvignon Blanc ein ziemlich perfektes Umfeld bietet.

Weinbeschreibung

Rauchig, dunkle süß-schotige Würze, ausgereift, dicht, Flieder, Traminer-artige Aromen wie Rosenholz, Gewürzbrot, sehr gutes Volumen; schmelzig und fruchtsüß, reife Stachelbeeren, auch ein Hauch reife Bananen, hinten schöner Säurebiss, bestens abgestimmt, recht lang, beachtlich.

Peter Schleimer/Vinaria

Sorten:	Sauvignon Blanc
Herkunft:	Wagram und Kamptal
Boden:	Ton- und kalkhaltiger Schotterboden
Alter der Reben:	Bis zu 25 Jahre
Lesetermin:	Anfang Oktober ✂️ HANDGELESEN
Füllung:	Ende März 2017
Alkoholgehalt:	12,5 %
Restzucker:	5 g/l
Säure:	6,6 g/l
Trink-Temperatur:	10° - 12° Grad
Lagerung:	Am Besten in den nächsten 5 bis 10 Jahren zu genießen.