



WEINGUT MUSTER
SÜDSTEIERMARK

Graf Sauvignon 2007



Charakteristik:

Dieser Sauvignon der Lage Graf strahlt eine herbe kühle Schönheit aus, mit Anklängen von Feuerstein in der Nase. Noch ist der Wein fast zu jung um alles zeigen zu können. Doch hat er die Tiefe, um sie in die wunderbare Welt der Potenziale und Möglichkeiten zu entführen und zeigt die Schönheit hinter den sichtbaren Dingen.

Herkunft:

Solange sich Menschen erinnern können, wurde der Hof als „Graf“ bezeichnet. Der Graf Sauvignon wurzelt auf kargem Opok (Kalkmergel) und stammt aus dem mittleren Drittel der Weingärten. Von Alten Reben.

Vinifikation:

Lese von Hand Anfang Oktober 2007, Selektion im Weingarten, Rebeln und Quetschen, schonende Pressung über 4 Stunden, Vergärung im großen Holzfaß, 18 Monate Lagerung und Reifung im großen Holzfaß, abgefüllt im Mai 2009.

Daten:

Sorten: 100% Sauvignon Blanc

Serviertemperatur: 14° C

Alkohol % vol / Säure g/l / Restzucker g/l: 13,5 / 5,2 / 1,2

Formate (Liter): 0,75

Verpackungseinheiten: 6 Flaschen per Karton