



WEINGUT MUSTER
SÜDSTEIERMARK

Sauvignon vom Opok 2008



Charakteristik:

Am ursprünglichsten und eigenständigsten schmeckt wohl diese Interpretation des Sauvignon Blanc. Kein anderer singt das Lied vom Platz, vom Boden und von den Menschen ähnlich überzeugt und laut. Für uns ist dieser Sauvignon Inbegriff des Geschmacks der Erde, der Kräuter und Gräser der Südsteiermark, gepaart mit der Handschrift des Winzers. Ein Potpourri an Kräutern, Gewürzen und Baldriantönen. Als wahrer Exot unter seinesgleichen passt er zu gut gewürzten Speisen, exotischen Gerichten und Fisch.

Herkunft:

Aus der Lage Schlossberg, aus dem unteren Drittel unserer Weingärten, hoher Tonanteil im Boden

Vinifikation:

Lese von Hand Anfang Oktober 2008, Selektion im Weingarten, Rebeln und Quetschen, schonende Pressung über 4 Stunden, Vergärung im großen Holzfaß, 23 Monate Lagerung und Reifung im großen Holzfaß, abgefüllt im September 2010.

Daten:

Sorten: 100% Sauvignon Blanc

Serviertemperatur: 12 - 14° C

Alkohol % vol / Säure g/l / Restzucker g/l: 13,0 / 5,4 / 0,9

Formate (Liter): 0,75

Verpackungseinheiten: 6 Flaschen per Karton