



Sauvignon Blanc 2017

DER WEIN. Zarte Johannisbeere in der Nase, sehr feine und saubere Struktur, kühle Aromatik, im Duft nach kaltem Waldbeerenmix. Vielschichtig am Gaumen, leichte Stachelbeere und Johannisbeere, saftig, Zucker gut eingebunden, im Abgang tolle Länge, bleibt haften.

SAUVIGNON BLANC. Unseren Sauvignon Blanc haben wir auf zwei Lagen aufgeteilt, die wir zu verschiedenen Zeitpunkten ernten. Zum einen ernten wir für den frischen Duft etwas früher und etwas später vollreifere Trauben für den Körper.

DIE ERNTE. Sehr früher Erntebeginn Ende August, durch die frühe Ernte zeigen sich die Weine sehr gut strukturiert, fruchtig und lebendig. Begonnen hat das Weinjahr mit einem sehr trockenen Winter und frühen Austrieb. Leider wurde es im Mai unterdurchschnittlich kalt und einige Lagen wurden durch den Spätfrost geschädigt. Die erste Jahreshälfte war im Retzer Land durch Trockenheit geprägt, wo uns in einigen Lagen die Tröpfchenbewässerung entgegen kam. Vor der Ernte kam dann der ersehnte Regen, der die Qualität und die Reifeentwicklung nochmal ankurbelte.

KELLER. Im Keller werden unsere Trauben gerebelt, sanft gequetscht und nach einer Maischestandzeit von 4-8 Stunden in der pneumatischen Presse gepresst. Danach im Temperaturgesteuerten Stahltank vergoren, wo sie dann noch 3 Monate auf der Feinhefe bleiben.

Land: Österreich
Qualitätswein - trocken
Trinktemperatur: 6-8°C
Trinkreife: 1-4 Jahre

Alkohol: 13,0 Vol.
Säure: 5,40 g/l
Restzucker: 5,40 g/l
enthält Sulfite



THE WINE. Tender currants in the nose, very fine and clean structure, cool aroma, scent of cool, mixed wild-berries. Multilayered on the palate, slight gooseberries and currants, lushly. Sugar is well integrated. Terrific length in aftertaste, lingers.

SAUVIGNON BLANC. We have separated our Sauvignon Blanc into two sections which we harvest at different times. One part is harvested earlier for the fresh scent and the other one, full-ripe grapes, for the body.

THE HARVEST. Quite early beginning of harvest by the end of August. Due to this, the wines present themselves as well structured, fruity and spirited. The wine year started with a dry winter and an early leaf out. Unfortunately, May was below average temperature and some vineyards were frostbitten. The first part of the year was relatively dry in the Retzer Land but thanks to the artificial watering our vineyards could thrive. Before the harvest, the long-awaited rain had come and boosted the quality and ripeness. Soil: highly sandy with layers of brown earth.

CELLAR. In our cellar our grapes are picked and softly squeezed. Then the mash rests for about 4 to 8 hours and is later pressed in our pneumatic squeezing machine. The output is fermented in our temperature-controlled steel tank where the liquid in combination with fine yeast remains for the next three months.

country: Austria
Quality wine - dry
serving temp.: 6-8°C
ready to drink 1-4 years

Alcohol: 13,0% Vol.
acidity: 5,40 g/l
residual sugar: 5,40 g/l
contains sulfites