

TURMALIN

Sauvignon Blanc
Ried Kreuzberg
Jahrgang 2018



SIGNUM
BLANC



HERKUNFT

Ried Kreuzberg
Südsteiermark DAC

TERROIR

Turmalinhaltiges metamorphes Verwitterungsgestein

REBSORTE

Sauvignon Blanc

WITTERUNG

später Austrieb, sehr warmes Frühjahr mit früher Blüte. Trockener Sommer. Früheste Lese überhaupt, zu Beginn des Herbst relativ ergiebige Niederschläge

VINIFIZIERUNG

100 Prozent Handlese
Nach Spontangärung 27 Monate auf der Feinhefe
Ausbau 50 Prozent im Holzfass und 50 Prozent im
Stahltank

WEINBESCHREIBUNG

Der Sauvignon Blanc überzeugt durch Balance und Finesse. In der Nase zarte Noten von Holunderblüte, Stachelbeere, Apfel und weißer Johannisbeere. Ein sehr klarer, frischer, vibrierender und gleichzeitig reifer Wein. Sehr ausgewogen mit einer feinen Säure und sehr komplexen Struktur. Dazu eine Spur Rauigkeit und Kühle die an Minze und Fenchel erinnert gepaart mit einer fast pfeffrigen Würze. Man hat sein Terroir buchstäblich in der Nase. Am Gaumen sehr rund und geschliffen - ein Gesamtkunstwerk.

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 12,5 % Vol.
1,1 g/l RZ trocken
5,7 g/l tbS

SPEISENEMPFEHLUNG

Hochkomplexe Weine wie dieser Sauvignon Blanc harmonieren mit differenzierten Garmethoden und ausgefeilten Kombinationen der Zutaten. Der Spannungsbogen des Weines geht einen perfekten Dialog mit haut cuisine, asiatischer und vegetarischer Küche ein.

TRINKEMPFEHLUNG & TRINKREIFE

im großen Burgunderglas, 4-6 Stunden vorab öffnen
Sehr gute Trinkreife: 2022
Optimale Trinkreife: 2023 - 2033 und länger