



SILBERBERG

B.O.S. SAUVIGNON BLANC 2017

Lage: Steinbruch - Silberberg, Südsteiermark

Boden: Schieferverwitterungsboden mit Kalkhorizonten in ca. 1m Bodentiefe, Kleinterrassen

Vinifikation: Spontane Vergärung auf der Maische für 7 Tage, sanftes abpressen, Vergärung und Ausbau im kleinen Eichenfässern, Lagerung auf der Vollhefe über 16 Monate.

Charakteristik: Vielschichtiges, nobles Bukett, getrocknete Kräuter, dezent rauchig, tief im Glas Gewürze à la Fenchel und auch Blüten; feiner Schmelz, elegante Gewürznoten, feine Säure, sanfter Druck, viele Facetten, komplex, wirkt natürlich, in keiner Phase nervös, hinten am Gaumen und im Abgang auch Grapefruitzesten, lange nachklingend.

Alkohol: 13,5% vol., **Restzucker:** 1,1 g/l, **Säure:** 4,6 g/l



Steiermärkische Landesweingüter
Kogelberg 16, A-8430 Leibnitz
Tel.: +43 (0) 3452 / 82339-45, Fax: DW 17
www.silberberg.at, weinkeller.lfssilberberg@stmk.gv.at



Das Land
Steiermark