



SILBERBERG

**MG**

# SAUVIGNON BLANC 2017

**MG = Maischegärung**

**Lage:** Schlossberg-Südsteiermark, Ried Meletin

**Boden:** Sandiger Lehm auf kalkhaltigen Opok

**Vinifikation:** Spontane Maischegärung über 14 Tage, sanftes-nur einmaliges Abpressen, Endvergärung im **Betonei** und Lagerung auf der Hefe für 9 Monate.

**Charakteristik:** Die Sorte ist zu erkennen mit grün vegetabilischen Aromen, mit viel Luft auch Küchenkräuter à la Zitronenmelisse, der Wein wirkt gesetzt und ruhig, ganz verhalten auch grüne Banane; fast mollige, gute Substanz, angesichts der langen Maischestandzeit überraschend wenig Gerbstoff, weiche Säure, gute Länge, in sich ruhender und balancierter Wein, wirkt bekömmlich.

**Alkohol:** 13,0% vol., **Restzucker:** 1,1 g/l, **Säure:** 4,9 g/l

**Speisenempfehlung:** universell zu Fleischgerichten vom Rind und Wild, Asiatische Gerichte.

Steiermärkische Landesweingüter

Silberberg 1, A-8430 Leibnitz

Tel.: +43 (0) 3452 / 82339-45, Fax: DW 17

[www.silberberg.at](http://www.silberberg.at), [weinkeller.lfssilberberg@stmk.gv.at](mailto:weinkeller.lfssilberberg@stmk.gv.at)



Das Land  
Steiermark

→ Land- und Forstwirtschaft