



SILBERBERG

MELETIN SAUVIGNON BLANC 2018

Lage: Ried Meletin – Schlossberg /Leutschach

Boden: Schotterkonglomerat mit kalkhaltigen Opokschichten

Vinifikation: spontane Vergärung und Ausbau in einen gebrauchten 500l sowie einen neuen 300l Eichenfass, spontane Malolactique, Lagerung und Reifung auf der Vollhefe bis Mitte Juli, Abfüllung Anfang September;

Charakteristik: Lagentypisch mit kreidig-kalkiger Note, gelbfruchtig, Stachelbeeren, ruhig mit einiger Kraft; schließt am Gaumen nahtlos an, sanfter Druck, Schmelz, kompakt, vom Kalk geprägt, feinkörnige bodenstämmige Würze, bisschen gelbe Frucht, gleitet ruhig über den Gaumen, bringt die Lage zum Ausdruck.

Alkohol: 12,5% vol., **Restzucker:** 1,1g/l, **Säure:** 4,6g/l

Speisenempfehlung: Nudelgerichte mit Kräuterfülle oder Schwammerlsauce, gefüllte Paprika, gebratenem Kalbfleisch, Pute.



Steiermärkische Landesweingüter
Silberberg 1, A-8430 Leibnitz
Tel.: +43 (0) 3452 / 82339-45, Fax: DW 17
www.silberberg.at, weinkeller.lfssilberberg@stmk.gv.at



Das Land
Steiermark