



B.O.S Ried TREBIEN

Sauvignon blanc 2022

Südsteiermark DAC

Herkunft: Ried Trebien, Südsteiermark DAC

Boden: Schieferverwitterungsboden mit hohem Feinanteil, rot eingefärbt

Vinifikation: Spontane Vergärung zu zwei Drittel auf der Maische für 7 Tage, sanftes abpressen, ein Drittel spontane Vergärung im Saft, Ausbau auf der Vollhefe in kleinen Eichenfässern über 18 Monate

Charakteristik: Vielschichtiges, nobles Bukett, getrocknete Kräuter, dezent rauchig, würzig; feiner Schmelz, elegante Gewürznoten, feine Säure, sanfter Druck, komplex, Grapefruitzesten, lange nachklingend.

Alkohol: 14,0% vol.; **Restzucker:** 1,8 g/l; **Säure:** 5,0 g/l

Speisenempfehlung: Rinderfilet, gereifter Käse;



Wein
Steiermark



Landesweingut Silberberg

Silberberg 1

A-8430 Leibnitz

www.silberberg.at | weinkeller.lfssilberberg@stmk.gv.at

