



SILBERBERG

# STEINBRUCH SAUVIGNON BLANC 2021

**Lage:** Ried Steinbruch (Silberberg) – Leibnitz/Sausal

**Boden:** Rigosolboden aus Schieferverwitterungsgestein mit Einmischungen aus Meereskalkablagerungen. Seehöhe: 400m.

**Vinifikation:** Vergärung und Ausbau auf der Feinhefe zu 75% im Stahltank, 25% im neutralen Eichenfässern auf der Vollhefe bis Ende Juni 2022.

Flaschenfüllung Ende Juli 2022.

**Charakteristik:** Druckvoll, klassische Aromatik auf hohem Niveau, reife Stachelbeeren und Johannisbeeren, Hauch Karambole, Cassislaub und Anklänge von Buchsbaum; diese Aromen kommen am Gaumen wieder, noble grünblättrige Würze, Substanz und Leben, gute Länge, wertiger Eindruck.

**Alkohol:** 14,0% vol., **Restzucker:** 2,9 g/l, **Säure:** 5,3 g/l

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



Süd  
Steiermark<sup>DAC</sup>



Landesweingut Silberberg

Silberberg 1

A-8430 Leibnitz

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



Das Land  
Steiermark