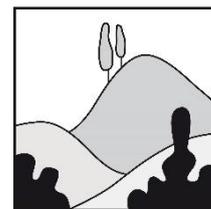




AT-BIO-301
Österreich-Landwirtschaft



SILBERBERG

LEUTSCHACH

Sauvignon blanc 2022

Südsteiermark DAC

Herkunft: Schlossberg – Gemeinde Leutschach an der Weinstraße
Boden: Schotterkonglomerat mit Opokschichten

Vinifikation: 2/3 Vergärung im Stahltank und Lagerung auf der Feinhefe, 1/3 Vergärung im gebrauchten Eichenfass mit anschließend biologischer Säureabbau und Reifung auf der Vollhefe.

Charakteristik: Fruchtbetonter Typus, grünblättrige Würze unterlegt, warm getönt; auch am Gaumen zugänglich und freundlich, feinkörnige Säure, elegant feiner Körper mit nachklingender Kräuterwürze. Nicht üppig, gutes Trinkanimo.

Alkohol: 12,5% vol.; **Restzucker:** 1,2 g/l; **Säure:** 5,7 g/l

Speisenempfehlung: Zu gebratenes Kalbfleisch, Fisch, Nudelpfanne, Spargelgerichte;



Wein
Steiermark



Landesweingut Silberberg

Silberberg 1

A-8430 Leibnitz

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

