

## Ried Aunberg Sauvignon Blanc Privat



Jahrgang:	2022
Rieden:	Aunberg: 320m Seehöhe, Süd-, Südosthänge
Boden:	Mittelschwerere, kalkhaltige Kulturböden, aus feinen Tertiärsedimenten.
Werte:	Alk: 13,5 % vol, Säure: 5,8 g/l, Restzucker: 2,2 g/l
Ausbau:	12 Stunden Maischestandzeit, für 16 Monate in kleinen Eichenfässern gereift.
Lagerpotential:	2028+
Nennvolumen:	75 cl
	Kräftiges Gelb; elegante Würzigkeit, zart nach Wiesenkräutern, Senfkörnern; extraktreich mit kräftiger Struktur, langer feinwürziger Abgang.

EAN-Flasche: 912003356363-9

EAN 6er Karton: 912003356834-4

Allergene: Sulfite