

## Ried Aunberg Sauvignon Blanc Privat



Jahrgang:	2019
Rieden:	Aunberg: 320m Seehöhe, Süd-, Südosthänge
Boden:	Mittelschwerere, kalkhaltige Kulturböden, aus feinen Tertiärsedimenten.
Werte:	Alk: 13,5 % vol, Säure: 6,0 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, feines Cassis, Holunderblüte; kraftvolle Struktur, füllig im Abgang mit feiner Mineralität.

EAN-Flasche: 912003356290-8

EAN 6er Karton: 912003356856-6

Allergene: Sulfite