

# RIED AUNBERG SAUVIGNON BLANC

## VULKANLAND STEIERMARK DAC



Jahrgang:	2024
Rieden:	Aunberg: 280m bis 320m Seehöhe Südost- und Südwesthänge
Boden:	Mittelschwerer kalkhaltiger Kulturboden, aus feinen Tertiär- sedimenten.
Werte:	Alk: 13,5 % vol, Säure: 5,4 g/l, Restzucker: 2,2 g/l
Ausbau:	12 Stunden Maischestandzeit, Ausbau imahltank, längere Reifezeit auf der Feinhefe.
Lagerpotential:	2030+
Nennvolumen:	75 cl

In der Nase ausdrucksstark, reife Stachelbere und Passionsfrucht; viel Substanz und schöne Würzigkeit, mineralische Noten, auch im Abgang mit feinwürzigem Nachhall. Ein Sauvignon Blanc mit Ausdruck und Energie.

EAN-Flasche: 912003356393-6

EAN 6er Karton: 912003356770-5

Allergene: Sulfite

Weinhof Platzer, Pichla 25, A-8355 Tieschen  
Tel: 03475/2331 Fax: +4, [platzer@weinhof-platzer.at](mailto:platzer@weinhof-platzer.at)