

## Ried Aunberg Reserve Sauvignon blanc



Jahrgang:	2017
Rieden:	Aunberg: 320m Seehöhe, Süd-, Südosthänge
Boden:	Mittelschwerer, kalkhaltiger Kulturboden, aus feinen Tertiärsedimenten.
Werte:	Alk: 13,5 % vol, Säure: 5,4 g/l, Restzucker: 2,2 g/l
Ausbau:	12 Stunden Maischestandzeit, für 16 Monate in kleinen Eichenfässern gereift.
Lagerpotential:	Bis 2028+
Nennvolumen:	75 cl
	Kräftiges Gelb; elegante Würzigkeit, zartes Cassis, Holunderblüte; sehr komplex, tolle Struktur, extraktreich, voluminöser Nachhall.

EAN-Flasche: 912003356242-7

EAN 6er Karton: 912003356902-0

Allergene: Sulfite