

Ried Aunberg Reserve Sauvignon blanc



Jahrgang:	2018
Rieden:	Aunberg: 320m Seehöhe, Süd-, Südosthänge
Boden:	Mittelschwerer, kalkhaltiger Kulturboden, aus feinen Tertiärsedimenten.
Werte:	Alk: 13,5 % vol, Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 1,8 g/l
Ausbau:	12 Stunden Maischestandzeit, für 16 Monate in kleinen Eichenfässern gereift.
Lagerpotential:	Bis 2028+
Nennvolumen:	75 cl
	Kräftiges Gelb; feine Würzigkeit, zart nach Wiesenkräutern, Cassis und Lemongrass, Paprika; komplex und füllig, feinwürziger Abgang.

EAN-Flasche: 912003356264-9

EAN 6er Karton: 912003356924-2

Allergene: Sulfite