

## Ried Aunberg Sauvignon Blanc Privat



Jahrgang:	2020
Rieden:	Aunberg: 320m Seehöhe, Süd-, Südosthänge
Boden:	Mittelschwererer, kalkhaltiger Kulturboden, 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; feinwürzig, Wiesenkräuter, Senfkörner; kraftvolle Struktur, komplex, langer Nachhall.

EAN-Flasche: 912003356311-0

EAN 6er Karton: 912003356876-4

Allergene: Sulfite