



# Ried Aunberg Sauvignon Blanc Privat



Jahrgang:

2024

Rieden:

Aunberg: 320m Seehöhe,  
Süd-, Südosthänge

Boden:

Mittelschwerer, kalkhaltiger Kulturboden, aus feinen Tertiärsedimenten.

Werte:

Alk: 13,5 % vol, Säure: 5,7 g/l,  
Restzucker: 1,4 g/l

Ausbau:

12 Stunden Maischezeit, für 12 Monate  
in kleinen Eichenfässern gereift.

Lagerpotential:

2030+

Nennvolumen:

75 cl

In der Nase reife Sauvignon-Aromatik mit Anklängen von Cassis, gelber Frucht und feiner Würze. Am Gaumen extraktreich und vollmundig, mit dichter Struktur, ruhiger Kraft und harmonischer Balance. Der Abgang lang, voluminos und nachhaltig – ein Sauvignon von Reife, Tiefe und Ausdruck.

EAN-Flasche: 912003356396-7

EAN 6er Karton: 912003356773-6

Allergene: Sulfite

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