

## 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 Maischestandzeit, 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, voluminös und nachhaltig – ein Sauvignon von Reife, Tiefe und Ausdruck.

EAN-Flasche: 912003356396-7

EAN 6er Karton: 912003356773-6

Allergene: Sulfite