

Ried Aunberg Sauvignon Blanc Privat



Jahrgang:	2025
Rieden:	Aunberg: 320m Seehöhe, Süd-, Südosthänge
Boden:	Mittelschwerer, kalkhaltiger Kulturboden, aus feinen Tertiärsedimenten.
Werte:	Alk: 13,5 % vol, Säure: 6,3 g/l, Restzucker: 1,1 g/l
Ausbau:	12 Stunden Maischestandzeit, für 12 Monate in kleinen Eichenfässern gereift.
Lagerpotential:	2030+
Nennvolumen:	75 cl

In der Nase vielschichtig und würzig, mit Cassis, gelbem Paprika und reifer gelber Frucht. Am Gaumen druckvoll und saftig, mit feiner Textur, guter Spannung und würzig-mineralischem Spiel. Langes, kraftvolles Finale mit Tiefe und Eleganz.

EAN-Flasche: 912003356421-6

EAN 6er Karton: 912003356797-2

Allergene: Sulfite