

BIO · SAUVIGNON BLANC 2025

SELECTION ÖSTERREICH



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

REGIONSWEIN · CARNUNTUM Der sandige Lehmboden mit kalkreichem Untergrund unterstützt die pikante Säure und feine Fruchtnote der Weine.

DER BIOWEIN

TROCKEN · Der Sauvignon Blanc besticht durch einen Duft nach Stachelbeeren und Holunderblüten. Am PrGau-
men zeigt er saftige Fruchtklänge nach tropischen Früchten und hat eine mineralische Säurestruktur im Abgang.

DER JAHRGANG

2025 war auch bei den Weißweinen von wechselhaften Bedingungen geprägt, die viel Sorgfalt und gezielte Arbeit im Weingarten verlangten. Durch eine selektive Lese konnten gesunde, optimal gereifte Trauben eingebracht werden, die die Grundlage für einen sehr gelungenen Jahrgang bilden.

Die Weißweine des Jahrgangs 2025 zeigen sich klar, frisch und präzise. Feine Frucht, lebendige Säure und eine elegante Struktur bestimmen ihren Charakter. Sie wirken ausgewogen und zugänglich, mit einer animierenden Leichtigkeit und ausgeprägtem Trinkfluss. Ein Jahrgang, der die Herkunft wunderbar widerspiegelt und bereits jung großen Genuss bietet, zugleich aber auch über solides Entwicklungspotenzial verfügt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt zu Artischocken, Spargel Melanzani, Zucchini und Pilzen, zu Gerichten mit Cous Cous, Linsen, und Buchweizen, sowie zur traditionellen böhmischen/österreichischen Küche

SERVIER- UND TRINK-
TEMPERATUR 8-10°C

TRINKREIFE 2026-2035

ERNTZEITPUNKT
Mitte September

AUSBAU
Auf der Feinhefe im
Stahltank ausgebaut.

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C
im Stahltank

ALKOHOL 13,5 % vol.

SÄURE 5,5 g/l

RESTZUCKER 4,6 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048502517

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048502524