

# SAUVIGNON BLANC GÖTTWEIGER BERG 2016



Ein gehaltvoller Sauvignon Blanc aus unserer Großlage Göttweiger Berg. In der Nase grasige Noten, Brennnessel und grüner Paprika, am Gaumen sehr intensiv nach Holunderblüte, etwas Litschi und weiße Ribisel, mineralisch würzige Note im Abgang. Harmonisches Zuckersäure Verhältnis.

**Alter der Rebstöcke:** 8 – 12 Jahre

**Boden:** Lössboden

**Ernte:** Mitte September

**Gärung:** Im Stahltank vergoren bei 16 – 18° C

**Alkohol:** 13,0 % vol

**Restzucker:** 3,8 g/l

**Säure:** 6,6 ‰

**Trinkreife:** 2016 bis 2020

**Speisempfehlung:** Idealer Begleiter zu allen Schalentiergerichten, Salatvariationen, kräftigen Fischspeisen bzw. verschiedenen Hartkäsevariationen.

**Optimale Serviertemperatur:** 10°C

**Verschlussart:** Schraubverschluss



## WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

3511 Palt-Göttweig, Lindengasse 23 | Tel.: +43(0)2732-71584 | Fax: 71584+4 | Mobil - Stefan: 0676-6052720  
Mobil - Karl: 0676-3446814 | Mobil - Elisabeth: 0676-6052711 | Mail: [wein@winzerhof-rosenberger.at](mailto:wein@winzerhof-rosenberger.at)

