



SAUVIGNON BLANC 2017

Über den Wein:

Unser Sauvignon Blanc, wird besonders schonend verarbeitet bereits bei der Ernte mit CO₂-überlagert, da die fein fruchtig würzige Aromatik sehr flüchtig ist und leicht von zu viel Sauerstoff beschädigt werden kann. Durch 5 bis 6 Stunden Maischestandzeit wird dann noch wirklich alles aus den Trauben herausgeholt und dann schonend bis in die Flasche gebracht!

Kostnotiz:

In der Farbe findet man ein helles Blütengelb mit grünen Reflexen. Im Duft sehr intensiv nach Holunder etwas Brennnessel aber auch viel Exotik schwingt mit. Am Gaumen ebenfalls sehr fruchtig, vielschichtig mit einer tollen Würze und Spannung verbunden.

ERHÖHTE
ARTENVIELFALT IM
WEINGARTEN

GEWACHSEN IN DEN
WEINBERGEN RUND
UM POYSDORF

KÜHLE KONTROLLIERTE
GÄRUNG

BESTICHT DURCH
SEINEN KLARE
INTENSIVE FRUCHT

FRISCH UND FRUCHTIG

WEINGUT REBSCHULE
WALEK KG

2170 Poysdorf
Gewerbepark 3

www.reben.at