SAUVIGNON BLANC

ERHÖHTE ARTENVIELFALT IM WEINGARTEN

GEWACHSEN IN DEN WEINBERGEN RUND UM POYSDORF

KÜHLE KONTROLLIERTE GÄRUNG

BESTICHT DURCH SEINEN KLARE INTENSIVE FRUCHT

FRISCH UND FRUCHTIG

Über den Wein:

Unser Sauvignon Blanc, wird besonders schonend verarbeitet um die fein fruchtig würzige Aromatik zu erhalten. Durch 5 bis 6 Stunden Maischestandzeit wird dann noch wirklich alles aus den Trauben herausgeholt und dann schonend bis in die Flasche gebracht!

Kostnotiz:

Im Glas helles Gelb mit grünen Reflexen. Feiner Duft nach Weißen Johannisbeeren etwas Brennnessel, Exotik sowie Stachelbeeren. Am Gaumen finden sich die Aromen wieder unterstützt von einer feinen Würze.

WEINGUT REBSCHULE WALEK KG

2170 Poysdorf
Gewerbepark 3

www.walekwein.at

walek@reben.at