

ESTORAS



2019 Sauvignon Blanc

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

Der Weltstar voll Frucht und Eleganz.

A worldstar of fruit and elegance.

Kostnotiz: In der Nase feiner Mix aus Stachelbeeren, Holunderblüten und Grapefruit. Am Gaumen sehr weiche Stilistik, die durch die milde, gut eingebundene Säure und den cremigen, fülligen Körper betont wird. Ein eher reifer Vertreter dieser Sorte, der sich sehr trinkanimierend zeigt.

Tasting-notes: On the nose fine mix of gooseberry, elderblossom and grapefruit. On the palate soft character, which appears in a mild, perfectly integrated acidity and a creamy and full body. A rather ripe ambassador of this variety, which stimulates for the next glass.

Geschmacksrichtung / Wine Style:	Trocken / Dry
Rebsorte(n) / Variety:	Sauvignon Blanc
Alter der Reben / Age of the Vines:	28 Jahre / years
Lage(n) / Vineyards:	St. Georgen, Rust
Bodenbeschaffenheit / Soil:	kühler, gut wasserspeichernder, eher tiefgründiger Lehm Boden cool, rather deep loam soil with good water-storing capacity
Lese und Ertrag / Harvest and Yields:	selektive Handlese / 40 hl/ha selective, manual harvest 40 hl/ha
Alkoholgehalt / Alcohol Content:	13,0 % Vol.
Trinkreife / Ready to Drink:	2020 - 2022
Empfohlene Trinktemperatur: Suggested Serving Temperature:	8-10° C 46-50° F
Vinifikation / Vinification:	Handlese, ausschliessliche Verwendung von Seihmost, gekühlte Gärung bei 19°C, anschliessend für 4 Monate auf der Feinhefe, 10% im 500 l-Fass ausgebaut hand-picked, exclusive use of free-run juice, cooled fermentation at 19°C by 4 months resting on the yeast, 10% aged in aged large oak barrels (500 l)
Genussempfehlung / Food Pairing:	Süßwasser- und Meeresfische, kalte und warme Vorspeisen, helles Geflügel Freshwater- and seawater fish, cold and warm starters, poultry
EAN Code	900 8743 000 678