

# ESTORAS

## 2017 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	26 Jahre 26 years old
Lage(n)/Vineyards	St. Georgen
Bodenbeschaffenheit/Soil	kühler, gut wasserspeichernder, eher tiefgründiger Lehm Boden <i>cool, rather deep loam soil with good water-storing capacity</i>
Lese und Ertrag/Harvest and Yields	Selektive Handlese, 50 hl/ha <i>selective hand harvesting, yields 50hl/ha</i>
Alkoholgehalt/Alcohol Content	13,0 % Vol.
Trinkreife/Ready to Drink	2018 - 2020
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 <i>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)</i>
Genussempfehlung/Food Pairing	Süßwasser- und Meeresfische, kalte und warme Vorspeisen, helles Geflügel <i>Freshwater- and seawater fish, cold and warm starters, poultry</i>
EAN Code	900 8743 000 678