



ESTORAS - SAUVIGNON BLANC

Kategorie	Gebietswein
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Jahrgang	2021
Geschmack	trocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Alkoholgehalt	12,5% vol
Farbe	weiß
Restsüße	1,1 g/l
Säuregehalt	6,9 g/l

BODEN

diverse Böden auf Leithakalk

AUSBAU

Die Trauben wurden per Hand in zwei Durchgängen gelesen, um eine größere Komplexität zu erzielen. Der erste Teil waren Trauben kurz vor der physiologischen Reife. Sie geben eher grüne Aromen wie grüner Paprika und Heu und haben eine lebendige Säure. Der zweite Durchgang waren vollreife Trauben, die eher exotische Aromen und Fülle einbringen. Der Most wurde bei 15 bis 19 Grad Celsius vergoren und 4 Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Anschließend filtriert und auf die Flasche gefüllt.

BESCHREIBUNG

In der Nase feiner Mix aus Stachelbeeren, Holunderblüten und gelbem Paprika. Am Gaumen sehr frische, aromatische Stilistik, die rassige Säure harmoniert mit dem cremigen, fülligen Körper. Ein eher reifer Vertreter dieser Sorte, der sich sehr trinkanimierend zeigt.

Dieser Sauvignon Blanc zeichnet sich durch seine intensive Aromatik in Kombination mit einer rassigen Säure aus. Er passt somit ideal zu Süßwasser- und Meeresfischen, harmoniert aber auch gut mit leichteren Vorspeisen oder hellem Geflügel.