



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



SAUVIGNON BLANC EXQUISIT 2025



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Weiß, Stillwein

REBSORTEN: 100% Sauvignon Blanc

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelb, intensiv duftig in der Nase, ein Wein mit frischem Wiesenduft, lebendig mit zarter Kräuterwürze und einladenden Apfelnoten. Ein perfekter Wein zu Brettjause, zartem Fisch, Meeresfrüchten und leichten Pasta-Gerichten

TERROIR/HERKUNFT

Kalkreiche Schwarzerde, teilweise mit hohem Steinanteil, auf der Ostseite und Westseite (hier mit Schiefer-Einfluss) des Neusiedlersees.

ANBAU

Das ganze Jahr über werden nützliche Pflanzen in jeder zweiten Rebzeile gepflanzt, und zusätzlich wird die gesamte Fläche für 6 Monate im Jahr begrünt. Ein sorgfältiger Rebschnitt und frühe Laubarbeiten gewährleisten, dass die Reben vital bleiben. Eine moderate Entblätterung spielt eine entscheidende Rolle, um die Trauben bis zum Herbst gesund zu erhalten.

VINIFIZIERUNG

schonende Verarbeitung, temperaturgeführte Gärung bei ca. 16°C und Lagerung in Edelstahlbehältern.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein perfekter Wein zu Brettjause, zartem Fisch, Meeresfrüchten und leichten Pasta-Gerichten.



ALKOHOL:

12,0%

SÄURE:

6,5 g/l

RESTZUCKER:

4,7 g/l

FLASCHENGROSSEN:

0,750l

QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein

VEGETARISCH:

Ja

VEGAN:

Ja