



2023 Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC, Weingut Tement (Biodynamisch)

Sauvignon Blanc aus der Steiermark

Beschreibung:

Die Trauben für diesen charismatischen Gutswein stammen aus vielen erstklassigen Parzellen und teilweise sehr wertvollen Einzellagen, die diesem Sauvignon Blanc mit ihren mineralischen Kalkböden seine fein-kreidige Würze verleihen.

Degustationsnotiz:

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Stachelbeernuancen, weiße Blütenaromen, ein Hauch von Orangenesten, keine Spur vorlaut. Kernige Textur, weißer Apfel, frischer Säurebogen, mineralisch und gut anhaltend, zitroniger Touch im Nachhall, gutes Reifepotenzial.

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süßwasserfischen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Steiermark
Subregion:	Südsteiermark
Produzent:	Tement
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0551723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC

Weingut Tement (Biodynamisch)

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren