

Sauvignon Blanc Kammerling® 2021



Herkunft	Niederösterreich
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Kategorie	Qualitätswein
Analyse	Alkohol: 12,5% vol. Säure: 7,1 g/L Restzucker: 1,4 g/L, trocken
Optimale Trinkreife	2022-2027
GTIN 13 Flaschencode	9005565056302
GTIN 13 Kartoncode 6er	9005565656304

Lage Unsere Sauvignon Reben wachsen in der Ried Brunn-doppel. Sie ist mit über 400 m Seehöhe die höchste Lage im Traisental (20 % Hangneigung, rein nach Süden ausgerichtet). Hier kommt das stark kalkhaltige Konglomeratgestein bis direkt an die Oberfläche, den Oberboden bildet eine leichte sandig steinige Auflage.

Kammerlinge sind gesteinsbildende Mikro-fossilien, die auch in unserem Konglomeratgestein vorkommen, deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung unserer Weine beitragen.

Vinifizierung

Alter der Rebstöcke 18 Jahre. Handlese am 28.09.2021, 6 Tage Kaltmazeration, dann mit pneumatischer Presse Saft von den Beeren getrennt – 18 Tage temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, auf der Feinhefe bis Ende Jänner. Abfüllung im März 2022.

Kostnotiz

Aromatisch nach Mandarinen, roter Paprika, Holunderblüten, roten Stachelberren, am Gaumen frisch, mineralisch, würzig, nach Grapfruit und roter Paprika, Frucht, kompakt, knackig und unkompliziert erfrischend. Ein leichtfüßig fruchtiger Sauvignon Blanc mit der typischen Würze des Traisentals.

Serviervorschlag

Trinktemperatur: 7–10°C

Speisenempfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zur nicht zu scharfen Asiaküche, ebenso wie zu Meeresfischen und Schalentieren, Pasta mit Meeresfrüchten, aber auch ganz Bodenständigem wie einem Paprikahendl.