

SAUVIGNON BLANC KAMMERLING® 2025



HERKUNFT	Niederösterreich
REBSORTE	Sauvignon Blanc
KATEGORIE	Bio-Qualitätswein
ANALYSE	Alkohol: 12,0 %vol Säure: 6,3 g/L Restzucker: 0,7 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2026-2031
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565056302
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565656304

LAGE & BODEN	Die Sauvignon Reben wachsen in der Ried Brundoppel. Hier kommt das stark kalkhaltige Konglomeratgestein bis direkt an die Oberfläche, den Oberboden bildet eine leichte sandig steinige Auflage. Kammerlinge sind gesteinsbildende Mikrofossilien, die auch im Konglomeratgestein vorkommen, deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung dieses Weines beitragen.
VINIFIZIERUNG	Alter der Rebstöcke ca. 20 Jahre. Handlese am 17.09.2025, 4 Tage Kaltmazeration, dann mit pneumatischer Presse Saft von den Beeren getrennt – 2-3 Wochen temperatur-kontrollierte Gärung im Stahltank, auf der Feinhefe bis Ende Jänner. Abfüllung im März 2026.
KOSTNOTIZ	Sehr helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Wiesenkräutern, weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Litschi, floral unterlegt. Straff, engmaschig, weißer Pfirsich, lebendig strukturiert, mineralisch-salziger Abgang, zitroniger Rückgeschmack.
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur: 7–10°C
SPEISENEMPFEHLUNG	Ein wunderbarer Begleiter zur nicht zu scharfen Asaküche, ebenso wie zu Meeresfischen und Schalentieren, Pasta mit Meeresfrüchten, aber auch ganz Bodenständigem wie einem Paprikahendl.
AUSZEICHNUNGEN	90 Falstaff Punkte