

## 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 Brunndoppel. 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	Mittleres Strohgelb, Goldreflexe. Verhalten, zarte weiße Tropenfrucht, florale Nuancen, ein Hauch von Stachelbeeren und Limetten. Schlank, frischer Apfel, lebendig strukturiert, zitronig, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.
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.
AUSZEICHNUNGEN	tba.