

SAUVIGNON BLANC *Ried Hammergraben*

Jahrgang	2019
Vinifizierung	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in einer der besten Lagen von Fels - Ried Hammergraben. Der Sauvignon Blanc wird relativ früh (meistens Anfang September) geerntet. Das Traubenmaterial wird nach der Ernte leicht angequetscht und in kleinen Bottichen für 24 bis 36 Stunden kalt mazeriert. Dieser Vorgang sorgt für eine Auslaugung von Aromen um den Geschmack aus der Beere bestens herausarbeiten zu können. Anschließend werden die Trauben gepresst, in den Gärbehälter gepumpt und mit dem Zusatz von Hefenährstoffen und Hefe zur Vergärung gebracht. Unser Wein wird im Stahltank vergoren und wird bei der Gärung gelenkt – das bedeutet, dass der Wein in einer bestimmten Temperaturkurve gekühlt wird. Dieser Vorgang sorgt dafür, dass der Wein mit frischer und animierender Frucht sowie einem harmonisierenden, feinen Geschmacksbild überzeugt.
Ausbau	Stahltank
Kategorie	Qualitätswein
Analytische Werte	Alc: 12,5 % / RZ: 2,0 g / SRE: 5,6 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Fels am Wagram
Ried	Hammergraben
Herkunftsbeschreibung	Bis zu 10 Meter hohe Lösswände türmen sich links und rechts des Hohlwegs im Hammergraben auf. Obenauf befinden sich unsere nach Süden ausgerichteten und vom Wind durchströmten Weingärten. Der Boden ist sehr kalkhaltig, ideal für fruchtige, finessenreiche Weine.
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	250 hm
Trinktemperatur	8-10 °C
Reifepotential	2 Jahre
Kostnotiz	Helles Grüngelb. Ausgeprägte Stachelbeerenaromen mit dezenten Noten von Paprikaschoten in der Nase. Am Gaumen frisch und ausgewogen. Wunderbare Textur am Gaumen mit fein eingebundener Säure und guter Länge im Abgang. Animierender Nachhall.
Speiseempfehlung	Fischgerichte, Spargelgerichte, Bärlauch, Risotto, Sommerwein zur Jause, Picknick und Terrasse
Gebinde	0,75 l

