ALEXS
BURGENLAND

Sauvignon blanc 2017

Lage: **Verschiedene Lagen östlich des Neusiedler Sees im Heideboden.**

Boden: **Ein lebendiger Mix aus warmen Braunerden, schotterigen mageren Böden und schwereren Schwarzerden.**

Vinifikation: **Händische Ernte, wie auch vorselektierte, maschinelle Ernte in den kühlen Nachtstunden im September. Schonende Pressung und Klärung durch Sedimentation. Gekühlte Gärung im Stahltank bei 17°C. Lagerung auf der Feinhefe und Batonnage bis Juni 2018.**

Wein: **Ein Aromenspiel von Stachelbeeren, Zitronenmelissen, gelben Kiwis und Kräutern. Am Gaumen intensiver, wieder Stachelbeeren, Agrumen (Zitrusfrüchte), Zitronenmelisse, gelbe Kirschen, ein Hauch Kokos und frisch geschnittenes Gras. Kühl, aromatisch mit langem Nachhall und angenehmen Säurespiel im Finish.**
2.3 g/l red. Zucker, 5.5 g/l Säure, 12.0 % Alkohol

Bewertungen: **90 Punkte A la Carte Aromatische Sorten 2018;**
VINARIA Jungweinatlas 2018

Haltbarkeit: **bei guter Lagerung bis 2022 oder länger.**

Passt zu: **Apérohäppchen, marinierten und gegrillten Krevetten; gebratenem Fisch und gegrilltem Geflügel & Meeresfrüchten.**

Notizen:

_____

_____

„Herr, gib mir Café um Dinge zu ändern die ich ändern kann. Und Wein, um die zu akzeptieren, die ich nicht ändern kann!
(Unknown wise person)

Weingut ALEXS | Alexander Schreiner | Obere Hauptstraße 48 | A-7122 Gols
Tel: +43 664 533 5046 Web: www.alexswine.at Mail: office@alexs.at