



Sauvignon Blanc

| | |
|----------------------|--|
| Sorte: | Sauvignon Blanc |
| Herkunft: | Stratzipinger Riede Parz Weinbaugelbiet Kremstal |
| Boden: | tiefgründiger, leicht kalkhaltiger Lössboden |
| Alter der Rebstöcke: | 9 Jahre |
| Ernte: | 9. Oktober 2016 |
| Zuckergradation: | 18,5° KMW |
| Ertrag je Hektar: | 55 hl |
| Gärung und Ausbau: | Gesundes Traubenmaterial wurde nach kurzer Fermentation schonend abgepresst. 15 Stunden wurde der Most durch absetzen lassen vorgeklärt und aus- schließlich mittels Reinzuchthefer im Stahltank temperaturkontrolliert bei 17°- 19° vergoren. |
| Charakteristik: | feine Paprikanase, am Gaumen elegant und kräftig, feines Säurespiel, harmonisch und ausgewogen, zitronige Nuancen im Abgang, feine Würze im Nachhall. |
| Abfüllung: | 4. Februar 2017 |
| Alkohol: | 12,8 %vol. |
| Säure: | 6,9 g/l |
| Restzucker: | 1,8 g/l |



Weingut Josef Schmid GmbH
3552 Stratziping/Krems
+43 - (0) 27 19 / 82 88
weingut@j-schmid.at, www.j-schmid.at

