

## ASPEKT Sauvignon Blanc 2021

Datenblatt

### Rebsorte:

Sauvignon Blanc

### Lage & Terroir:

Leichter, lehmiger Sandboden mit strukturgebenden Schotterstreifen, teilweise zu mächtigen Konglomeraten verfestigt. 400-500 m ü. M. in Süd-West-Ausrichtung.

### Anbau & Vinifikation:

Biologische Bewirtschaftung seit 2017 nach Bio Austria Richtlinien. Reduzierter Pflanzenschutz mit Kupfer-, Schwefel-, Brennessel- und Ackerschachtelhalmpräparaten und -auszügen (idR. < 1,5 kg Kupfer/Jahr/Hektar). Wir legen das Wachstum unserer Reben in die vertrauensvollen Hände unseres Weingartenteams und danken unseren vielfältigen Nützlingen für ihre Unterstützung. Selektive Handlese in kleine Lesekisten am 29. September 2021. Schwefelfreie Verarbeitung.

### Ausbau:

Macération semi-carbonique der gerebelten, unverletzten Beeren für 30 Tage. Endgärung und Reifung im 500l Holzfass für 50 Monate auf der Vollhefe. 100% biologischer Säureabbau. Danach Abzug auf Feinhefe. Zugewetzter Schwefel: 7,5 mg/l. Unfiltriert abgefüllt am 29. März 2024.

### Analytische Werte:

13,0% vol. / Säure 7,6 g/l / RZ 1,1 g/l



# NeueHeimat

ENG

## ASPEKT Sauvignon Blanc 2021

Data sheet

### Grape variety:

Sauvignon Blanc

### Terroir & position:

Light, loamy sandy soil with structural gravel strips, partly consolidated into thick conglomerates.  
400-500 m a.s.l. in south-west orientation.

### Cultivation & vinification:

Organic farming since 2017 according to Bio Austria standards. Reduced plant protection with copper, sulphur, nettle and field horsetail preparations and extracts (generally < 1.5 kg copper/year/hectare). We give the growth of our vines in the trusting hands of our vineyard team and thank all our beneficial insects for their support. Selective hand-picking into small harvest boxes on 29 September 2021. Sulphur-free processing.

### Maturation:

Macération semi-carbonique of the crushed, undamaged berries for 30 days. Final fermentation and maturation in 500l oak barrels for 50 months on full lees. 100% malolactic fermentation. Then drawn off on the fine lees.

Added sulphur: 7,5 mg/l.

Bottled unfiltered on 29 March 2024.

### Analytical data:

13,0% vol. / Acidity 7,6 g/l / RS 1,1 g/l

