

RESONANZ Sauvignon Blanc 2021

Datenblatt

Rebsorte(n):

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 Leseboxen am 22., 27. und 28. September 2021. Schwefelfreie Verarbeitung, Maischestandzeit von bis zu 18 Stunden.

Ausbau:

Nach Spontangärung für 12 Monate auf der Vollhefe im großen Holzfass (30%) und Stahltank (70%) ausgebaut. Weitere 18 Monate auf der Feinhefe gereift. 100% biologischer Säureabbau. Zugewetzter Schwefel: 12,5 mg/l. Unfiltriert abgefüllt am 29. März 2024.

Analytische Werte:

13,5% vol. / Säure 6,8 g/l / RZ 1,1 g/l



RESONANZ 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 harvest into small harvest boxes on 22, 27 and 28 September 2021. Sulphur-free processing, maceration up to 18 hours.

Maturation:

After spontaneous fermentation aged for 12 months on the full lees in a big oak barrel (30%) and steel tanks (70%), then drawn off on the fine lees for another 18 months. 100% malolactic fermentation.

Added sulphur: 12,5 mg/l.

Partially filtered and bottled on 29 März 2024.

Analytical data:

13,5% vol. / Acidity 6,8 g/l / RS 1,1 g/l

