

# ZAHEL



## Ein Kleines Fass Sauvignon Blanc 2021

Dieser Sauvignon Blanc Naturwein wird in streng limitierter Menge von nur 300 Flaschen produziert. Nach 4 Tagen Maischekontakt werden die Trauben schonend abgepresst und in gebrauchten 8 Jahre alten Holzfässern vergoren. Der karke Dolomitmalk verleiht zusätzlich Druck und Kreidigkeit am Gaumen.

Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	2,0 g/L
Säure	5,2 g/L
Rebsorten	100% Sauvignon Blanc
Herkunft	Großlage Maurerberg Ried Kroissberg
Boden	karer Flyschsandstein auf Dolomitmalk
Trauben- verarbeitung	Handlese, 100% entbeert
Maischekontakt	4 Tage Maischekontakt, anschließender Pressung mit 0,5 Bar Druck
Garung	Spontanvergärung im gebrauchten 225l österreichischen Eichenfass
Lagerung	12 Monate im österr. Eichenfass 225l, minimale Schwefelung, ohne Schönung trüb abgefüllt
Trinktemp.	8-10°C
Lagerfähigkeit	3-5 Jahre
Stilistik	trüb, mittleres goldgelb mit orangenen Reflexen; intensive Stachelbeere- & Zitrusaromen, lebendige Säure mit komplexer Struktur und frischem Abgang mit zarten Bitternoten und Grapefruit.
Speisen- empfehlung	Dho (Vietnamesische Nudelsuppe), Teriyaki Chicken oder Krautfleckerl

