

Röschitz

Sauvignon Blanc 2010



2010 SAUVIGNON BLANC

Österreichischer Qualitätswein, Niederösterreich, Röschitz

trocken, dry

saftiger Fruchtbiss; Stachelbeeraromen; ein Hauch von grünem Paprika, der sich im Abgang dezent fortsetzt; langer Abgang; Fülle und Kraft; exotischer Wein

sappy currant fruit, nettles and red bell pepper; succulent and mellow, delicate bell

Vinifikation: 10 Stunden Maischestandzeit, Gärung und Lagerung im Edelstahltank, keine Feinhefelagerung

Vinification: 10 hours of must fermentation, fermentation and storage in stainless steel tank, no storage on yeast

Speiseempfehlung: Gänseleber aber auch klassische Winzerjause

Recommended food: foie gras as well as classic Austrian snacks

Rebsorte(n) / Grape varietie(s): Sauvignon Blanc

Lage(n) / Grand Cru: Hundspoint, Königsberg

Boden / soil: Urgestein (Granit) mit Lössauflage, primary rock (granite) with top of loess

Ertrag / yield: 3.500 kg/ha

Alkohol / Alcohol: 12,0 % vol.

Restzucker / residual sugar: 2,5 g/l

Säure / acidity: 7,7 g/l

Trinkreife / maturity: 2011 – 2014

Trinktemperatur / temperature: 8°C

EAN Code: 9005634000984

WEINGUT EWALD GRUBER

3743 Röschitz – Winzerstrasse 46 – Austria – Tel.: +43(0)2984/2765 – Fax: +43(0)2984/2765-25
www.gruberwein.at

