

SAUVIGNON BLANC RIED EKARTSBERG 2025

KOSTNOTIZ

Das spezielle Mikroklima in Falkenstein hebt das sortentypische Aroma besonders gut hervor: Grüner Paprika und dezente Stachelbeernoten treffen auf eine ausgeprägte, mineralische Frische.

VINIFIKATION

Ernte in den frühen Morgenstunden, lange Maische-standzeit mit Trockeneiszusatz. Schonend gepresst und im Stahltank vergoren.

SPEISENEMPFEHLUNG

Harmoniert besonders gut mit würzigem Fisch, Carpaccio und Gemüse.

Optimale Trinkreife bis: 2028

Serviertemperatur: 8-10 °C

Qualitätswein trocken

Alkoholgehalt 13,0 % Vol.

Flasche 0,75 l

Restzucker 2,1 g/l

Säure 5,9 g/l

Zutaten & Nährwerte

Brennwert in 100 ml:

334kJ/80kcal

Enthält Sulfite

