



2015

## SAUVIGNON BLANC

Trockenbeerenauslese süß

Alkohol: 10,0% Vol.

Restzucker: 276g/l

Säure: 8,0g/l

Naturkork

### **BODEN & LAGE**

Schwarzerdeboden mit Schotter

Tränkacker. Pflanzjahr: 2004

### **PRODUKTION**

Ernte Ende November mit 90% Anteil an Edelfäule. nach kurzer Maischestandzeit Pressung und temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Ausbau im Edelstahltank

### **CHARAKTER**

Nicht immer gelingt sie uns. Nur in ganz großen Jahren. Aber wenn, aber dann. Dann wird sie etwas ganz außergewöhnlich Besonderes. Zitrusfrüchte umhüllt von krachendem Kandis. Zarte Kräuterwürze. Samtiges Fruchtmus mit Honig und einem Hauch Vanille. Unsere Empfehlung zur Burgenländischen Cremeschnitte.

Tipp:

besonders lagerfähig - langer Trinkgenuss

**95 Punkte - FALSTAFF Weinguide 2018/2019**

**94 Punkte - ANDREAS LARSSON 2018**

alles außer gewöhnlich.