

## Ried Aunberg Sauvignon Blanc Privat



|                 |  |
|-----------------|--|
| Jahrgang:       | 2023   |
| Rieden:         | Aunberg: 320m Seehöhe,<br>Süd-, Südosthänge  |
| Boden:          | Mittelschwerer, kalkhaltiger Kulturboden, aus feinen Tertiärsedimenten.  |
| Werte:          | Alk: 13,5 % vol, Säure: 6,0 g/l,<br>Restzucker: 1,2 g/l  |
| Ausbau:         | 12 Stunden Maischestandzeit, für 16 Monate<br>in kleinen Eichenfässern gereift.  |
| Lagerpotential: | 2030+  |
| Nennvolumen:    | 75 cl  |
|                 | Kräftiges Gelb; feinwürzig, zartes Cassis,<br>Senfkörner; extraktreich mit kräftiger Struktur,<br>langer voluminöser Abgang. |

EAN-Flasche: 912003356372-1

EAN 6er Karton: 912003356843-6

Allergene: Sulfite