



WEINGUT HEINRICH HARTL III

Sauvignon Blanc

2010



Beschreibung

Helles glänzendes Strohgelb. In der Nase Noten von Stachelbeeren, Hollerblüte, gelbem Paprika. Im Finish Zitrus und Kriecherl (Mirabellen). Am Gaumen eine spürbare gut stützende Säure und wieder Noten von reifen Stachelbeeren, etwas Zitrone und reifer Ananas. Der Abgang ist mittellang und von einer reifen Apfelfrucht geprägt. Heinrichs Favorit, Weinwissen-Import direkt aus Neuseeland. Der zarte Schmelz macht ihn zu einem wunderbar einsetzbaren Speisenbegleiter. (Zuletzt verkostet im Frühjahr 2011)

Auszeichnungen

Jahrgang 2003: Aufgenommen in den Salon Österreich Wein

Speisenbegleitung

Zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, Paprikahendel mit Grillgemüse oder Spargelrisotto.

Serviertemperatur

8 bis 10 °C

Haltbarkeit/ Lagerpotential

Winter 2012

Erntezeitpunkt

Ende Oktober 2010

Vinifikation

Handlese, 100 % gerebelt und gequetscht, neun Stunden Maischestandzeit in der Presse. Nur Seihmost und Pressmost verwendet, Scheitermost separiert. Vergärung mit Reinzuchthefer bei 19 bis 21° C. Ausbau auf der Feinhefe fünf Monate lang.

Abfülldatum

Juni 2011

Säure 6,3 g/l **Alkoholgehalt** 13 % **RZ-Gehalt** 1 g/l