



PFITSCHER



SAUVIGNON BLANC

„Saxum“

TRAUBENSORTE: Sauvignon Blanc

BESCHREIBUNG: Dieser Weißwein gedeiht auf eiszeitlichen Moränenboden. Mit seiner hellgrünen Farbe duftet er unverkennbar intensiv nach Stachelbeeren, Johannisbeeren, Holunder, Flieder und Gras. In der Nase hat er ein sehr fruchtiges und intensives Aroma, im Geschmack ist er trocken mit einem feinen Säurespiel.

VINIFIKATION: Die Gärung erfolgt im Stahlfass bei einer kontrollierten Temperatur von 14°C. Während des Ausbaus im Stahlfass auf der Feinhefe verfeinern sich Geschmack und Aroma.

EMPFOHLENE SPEISEN: Ideal zu Spargel und leichten Fischgerichten

LAGE: „Langefeld“ und „Fuchsleiten“ in Montan auf 400 bis 500 m Meereshöhe.

FÜLLMENGE: 0,75 l

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 12 °C