

Sauvignon Blanc CZAMILLA 2017

Ried CZAMILONBERG

Kleine Parzellen mit besonderem Mikroklima auf den besten Rieden bilden die Basis für ausdrucksstarke Botschafter der Herkunft mit großem Reifepotential.



ANBAUGEBIET	Südsteiermark	
BODEN	Kalkmergel (Opok)	
REBSORTE	Sauvignon Blanc	
AUSBAU	Großes, gebrauchtes Holzfass	
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol	13,00 % vol.
	Säure	5,7 g/l
	Zucker	1,3 g/l
	Enthält Sulfit	
CHARAKTERISTIK	Intensives Gelb mit grünen Reflexen; exotischer Duft - am Anfang dezente Frucht, starke Entwicklung mit etwas Luft; wird von einer feinen Würze abgerundet, langanhaltender Körper mit gut balancierter Säurestruktur.	
TRINKREIFE	bis 2023	
TRINKTEMPERATUR	10 - 12 °C	
VERSCHLUSSTYP	Drehverschluss	
SPEISEEMPFEHLUNG	Fisch & Meeresfrüchte, Kalbfleisch, Pasta	