



STK
Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER



SÜDSTEIERMARK DAC Sauvignon Blanc 2023

Die Gebietsweine Südsteiermark DAC, vormals steirische Klassik, sind von großer Fruchtigkeit und Aromatik geprägt. Sie gelten als besonders sorten- und jahrgangstypisch und sind am besten in den drei Jahren nach der Lese zu genießen.

HERKUNFT & KLASSIFIZIERUNG

Südsteiermark DAC
Gebietswein



BODEN

Ein Ersteindruck des südsteirischen Terroirs von Böden mit Muschelkalk, Lehm, Sand, Kalkmergel und Schiefer

REBSORTE

Sauvignon Blanc

AUSBAU

Stahltank

ANALYTISCHE WERTE

| | |
|-----------------|------------|
| Alkohol | 12,5% Vol. |
| Säure | 6,8 g/l |
| Restzucker | 1,1 g/l |
| Enthält Sulfite | |

CHARAKTERISTIK

Klares, helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Primäre Aromen von Johannisbeeren und Zitrus. Anklänge von Exotik – Maracuja und Ananas. Absolut Herkunfts- und Sortentypisch! Zitronenthymian und Verbene gesellen sich dazu. Saftig, vibrierend am Gaumen. Mittengewichtiger Körper. Die frische Exotik und die Kräuterwürzigkeit geben unseren Gebietstypischen Sauvignon Blanc DEN Twist!

TRINKREIFE

mindestens bis 2026

TRINKTEMPERATUR

8 - 10°C

VERSCHLUSSTYP

Schraubverschluss

SPEISEEMPFEHLUNG

Confierte Süßwasserfische; Ceviche