



STK
Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER



SÜDSTEIERMARK DAC Sauvignon Blanc 2024

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	5,9g/l
Restzucker	2,6 g/l
Enthält Sulfite	

CHARAKTERISTIK

Helles, klares Zitronengelb mit grünen Reflexen. Südsteirischer Sauvignon Blanc in seiner feinsten PolzArt. Fantastisch. Herrliche Kräuter-Würze. Lindenblüten. Zitronenthymian. Zitronenschalen. Frische Bergamotte. Saftig mit viel Biss am Gaumen. Jugendlich-lebendige Säure. Von Frucht&Würze getragener Abgang.

TRINKREIFE

mindestens bis 2027

TRINKTEMPERATUR

8 - 10°C

VERSCHLUSSTYP

Schraubverschluss

SPEISEEMPFEHLUNG

Forelle Blau; Spargel mit Lachsforelle; leichte Gemüse-Gerichte; Süßwasserfische