



NACHHALTIG
AUSTRIA



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER



SÜDSTEIERMARK DAC Sauvignon Blanc 2022

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	12,0% Vol.
Säure	6,6 g/l
Restzucker	1,1 g/l
Enthält Sulfite	

CHARAKTERISTIK

Funkelndes Strohgelb. Typische Herkunftsaromatik. Cassis und reife Stachelbeeren. Die fantastische Kräuter-Würze gibt diesem Südsteiermark DAC DEN twist. Traumhafte Saftigkeit. Packender Grip am Gaumen.

TRINKREIFE

mindestens bis 2025

TRINKTEMPERATUR

8 - 10°C

VERSCHLUSSTYP

Schraubverschluss

SPEISEEMPFEHLUNG

Forelle Müllerin; Confiertes Süßwasserfisch wie z.B. Saibling