

## Sauvignon Blanc

*Weingut Wohlmuth, Steiermark, Österreich*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kraftvoll, temperamentvoll, mineralisch
Alkohol:	12,5 Vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Spargel mit gebeiztem Lachs, Schalen und Krustentiere, Terrine, pikante Vorspeisen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 02

### Charakteristik

Dieser Sauvignon Blanc hat sowohl Aromen von reifen gelben und roten Früchten, als auch von Paprika. Er ist kraftvoll, spielt gekonnt mit reifen warmen und kühlen mineralischen Aromen, temperamentvoll - der Wohlmuth Klassiker.

### Klima/Terroir

Die Weinberge liegen im Sausal. Das Klima wird vom Mittelmeer beeinflusst, die Sommer sind heiß und die Winter mild. Die Böden haben einen hohen Schieferanteil, sowohl grauer, als auch roter Schiefer.

### Ausbau

Die Trauben wurden von verschiedenen Schieferlagen im Sausal sehr selektiv per Hand gelesen. Nach einer kurzen Maischestandzeit von 4 bis 8 Stunden wurden die Trauben sehr schonend und langsam gepresst. Die Gärung vollzog sich bei ca. 19-21°C temperaturkontrolliert in Edelstahltanks, in denen er dann auf der Feinhefe reifte.

### Das Weingut

Seit 1803 ist das Weingut Wohlmuth ein reiner Familienbetrieb, welcher nun von Maria und Gerhard sowie deren Sohn Gerhard Josef und dessen Frau Marion bewirtschaftet wird. 100% Handarbeit ist der Grundstock für hochwertige Qualität der Weine aus dem Hause Wohlmuth. Jahr für Jahr werden alle Arbeitsschritte von erfahrenen Händen sorgfältig durchgeführt. Vom Rebschnitt bis zur Ernte – Hand in Hand mit der Natur.



ANNO 1803

**WOHLMUTH®**

