



KAISER

SAUVIGNON BLANC 2018 (BIO)

Jahrgang:	2018
Lage:	leichte Hanglage
Weinbaugebiet:	Burgenland - Österreich
Boden:	Löß - Leimboden
Qualitätsstufe:	Qualitätswein - BIO



Vinifikation:

Der Weinstock trägt durch "Ausdünnung" nur acht bis zehn Trauben, dadurch wird er nicht so stark belastet und die Energie kann für weniger gut entwickelte Trauben aufgewendet werden. Die Reifung der Traube wird durch ein Entlauben unterstützt, da eine gute Sonneneinstrahlung die Entwicklung fördert. Die Trauben wurden bei einer Gradation von 18°C KMW geerntet und gleich gerebelt. Die Maische wurde mittels CO₂ Gas runtergekühlt und somit auch vom direkten Sauerstoff befreit. Nach acht Stunden Maischestandzeit bei 12 °C erfolgte die Pressung und danach eine Vorklärung, bei der sich die Trubstoffe am Boden absetzten und der klare Most abgezogen wurde. Bei 15 °C wurde dieser Most für 14 Tage vergoren. Nach Beendigung der Gärung wurde der Wein filtriert und füllfertig gemacht.

WEINDATEN:

Ertrag:	5000 l/ha
Alkohol:	11,2 vol.
Restzucker:	1,0 g/l
Säure:	7,0 g/l

Beschreibung:

Trocken. Fruchtiger Weißwein mit Aromen von reifer Stachelbeere und gelber Paprika. Am Gaumen entdeckt man eine sehr schöne stahlig Säure mit viel Frische und Fruchtigkeit.

Serviervorschläge: 10-12 °C

Speiseempfehlungen: Erfrischender Sommerwein!

Gemüseterrine auf Blattsalat, Salat mit grünem Spargel und frischen Erdbeeren, Kürbiscrèmesuppe, Spaghetti mit Garnelen, zart gebratener Fisch mit leichten Soßen, Meeresfrüchte, Schweinefleisch gegrillt mit Ofenkartoffel

Bewertung:

Vinaria FUN

