



KAISER

SAUVIGNON BLANC SONNENBERG 2023 (BIO)

Jahrgang:	2023
Lage:	leichte Hanglage
Weinbaugebiet:	Burgenland - Österreich
Boden:	Löß - Lehm Boden
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:	12% vol.
Restzucker:	1,8 g/l
Säure:	4,9 g/l

Beschreibung:

Trocken. Reife Stachelbeere mit gelber Paprika und einem Hauch von Limette erfüllen die Nase. Der Gaumen wird erfrischt durch viel Fruchtigkeit und einer schönen stahligen Säure mit langem Nachhall.

Serviertorschläge: 10-12 °C

Speiseempfehlungen: 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

