



KAISER

SAUVIGNON BLANC (BIO)



Jahrgang: 2016

Weinbaugebiet: Neusiedlersee-Hügelland – Burgenland - Österreich

Lage: leichte Hanglage

Boden: Löß - Lehmboden

Qualitätsstufe: Qualitätswein - BIO

Vinifikation:

Der Weinstock trägt nur 8-10 Trauben (ausdünnen) um ihn nicht zu belasten und damit er seine Energie für wenige gut entwickelte Trauben aufwendet. Die Reifung der Traube wird durch ein Entlauben unterstützt, da eine gute Sonneneinstrahlung die Entwicklung fördert. Die Erntezeit war auf zwei Teile aufgeteilt. Die Trauben der ersten Ernte hatten eine Lesegradation von 18 KMW und die der zweiten Ernte betrug 16 KMW. Nach der Ernte wurden die Trauben gerebelt. Die Maische wurde dann mittels CO₂ Gas runtergekühlt und somit auch vom direkten Sauerstoff befreit. Nach 8 Stunden Maischestandzeit bei 12 °C erfolgt die Pressung und danach eine Vorklärung, bei der sich die Trubstoffe am Boden absetzen und der klare Most abgezogen werden kann. Anschließend wurde dieser mit Reinzuchthefer versetzt und bei 15 °C 14 Tage vergoren. Nach Beendigung der Gärung wurde der Wein filtriert und Füllfertig gemacht.

Ertrag: 5000 l/ha

Alkohol: 11,4 %vol.

Restzucker: 1,3 g/l

Säure: 7,4 g/l

Beschreibung: Trocken. In der Nase ausgeprägte Stachelbeeraromen mit weißem Pfirsich, gelber Paprika und einer feinen Grasigkeit. Am Gaumen viel Fruchtigkeit mit animierender Säure.
Ein schöner Sommerwein.

Serviervorschläge: 10-12 °C

Speiseempfehlungen: Zander natur gegrillt oder mit einer Weißweinsosse, Spargel mit Sauce Hollandaise, Schweinefleisch mit leichter Sauve, Meeresfrüchte, Creme-Suppen

Prämierungen: Vinaria FUN, falstaffprämiert