WEINGUT TEMENT SÜDSTEIERMARK

Sauvignon Blanc

Terreno di origine: calcareo e alluvionale
Vitigno: Sauvignon Blanc
Affinamento: La maturazione avviene in seguito ad una fermentazione naturale in botti grandi di rovere per 12-18 mesi sui lieviti; imbottigliato non filtrato.

DATI ANALITICI
Alcool 12,5 % Vol.
Residuo zuccherino: 1,1 g/l
Acidità totale: 6,2 g/l

CARATTERISTICHE SENSORIALI
Aromatico ed elegante, è caratterizzato da una forte mineralità e sentori fruttati quali pera e mela cotogna. Le note speziate donano al vino un gusto particolarmente lungo e persistente.
Meglio se bevuto giovane ma dopo un affinamento di 3-5 anni in bottiglia risaltano le tipicità dei vini di questa regione. Da provare con una torta salata o con una leggera e croccante frittura di verdure.

Distribuito da Philarmonica