



Sauvignon Blanc Kalk & Kreide

Südsteiermark DAC

VITIGNO

Sauvignon Blanc 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti hanno un'età compresa tra i 15 e i 55 anni e crescono su terreni costituiti da calcare corallino, calcare e marna calcarea argillosa.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono rigorosamente vendemmiate a mano e fermentate in serbatoi di acciaio inox con fermentazione naturale e spontanea. Questo vino viene successivamente affinato sulle sue fecce fini sia in vasche di acciaio che in botti di rovere.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino incarna l'essenza della Stiria meridionale con la sua peculiare commistione di note agrumate rinfrescanti, frutta gialla di provenienza locale, fiori di sambuco e ribes nero. La nota minerale crea un palato netto e deciso. Può inoltre affinare in modo straordinario fino a 10 anni in bottiglia. Vino da agricoltura biodinamica certificata.