



WEINGUT MUSTER
SÜDSTEIERMARK

Sauvignon vom Opok



Charakteristik:

Sauvignon Blanc ist eine wunderbar geeignete Sorte für das Klima und die Böden der Südsteiermark.

Ursprünglich und eigenständig singt dieser Sauvignon Blanc das Lied vom Platz, vom Boden und von den Menschen. Dieser Bote unseres Landes ist für uns der Inbegriff des Duftes und des Geschmacks der Erde, der hier wachsenden Früchte, Kräuter und Gräser der Südsteiermark, gepaart mit der Handschrift des Winzers.

Herkunft:

Opok ist die regionale Bezeichnung für unseren Boden hierzulande. Das Kalkmergelgestein prägt diesen Sauvignon Blanc. Die Trauben kommen aus dem unteren Drittel unserer steilen Weinhänge mit einem hohen Tonanteil im Boden und aus jüngeren Rebanlagen (10 bis 15 Jahre). Die Edelreiser wurden von alten Rebstöcken aus unserer Region ausgewählt,

veredelt und ausgepflanzt.

Vinifikation:

Lese von Hand, Selektion im Weingarten, Rebeln und Quetschen, keine Mostfiltration und Zusatzstoffe, spontane Vergärung im Holzfass, schonende Pressung über 4 Stunden, minimaler Einsatz von Schwefel, 2 Jahre Lagerung und Reifung im großen Holzfass. Im Weingarten und auch im Keller wird nach biodynamischen Grundsätzen gearbeitet.

Daten:

Biodynamisch zertifiziert nach *demeter*, AT-BIO-301

Sorte: 100% Sauvignon Blanc

Serviertemperatur: 12-14° C, wir empfehlen ein großes Weinglas und ein wenig Zeit

Formate (Liter): 0,75

Verpackungseinheiten: 6/0,75 Flaschen per Karton