



Der feine Prinz

SAUVIGNON BLANC RESERVE

RIED HOLLERBERG



Vulkanland Steiermark DAC

*Ein Plädoyer
für Reisen
und Freundschaft*

Jahrgang	2019
Alkohol	14,0 % vol
Gesamtsäure	5,7 Promille
Restzucker	1,4 g
Flasche	0,75l
<hr/>	
Lese	100 % Handlese
Ausbau	24 Monate in französischer Eiche
Speisebegleitung	Fisch, Schalentiere und Meeresfrüchte
Trinktemperatur	12 - 15 °C
Lagerpotential	20 Jahre
Reben	20 Jahre
Lage	"Bergbereich, Kristallin des Kulm" Bodentyp - kalkfreie Felsbraunerde aus kristallinem Schiefer (Gneis und Glimmerschiefer)

Herkunft: Frankreich, Loire Gebiet

Abstammung: vermutlich natürliche Kreuzung aus Traminer x Chenin Blanc

Anbaufläche: Österreich ca. 1.692 ha / Steiermark ca. 929 ha

Die weltweit verbreitete Sorte hat ein charakteristisches Bukett, bei reifen Trauben entwickelt sich eine Aromavielfalt nach schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren und tropischen Früchten. In Verbindung mit Barriqueausbau haben die Weine ein großes Entwicklungspotenzial.

Sauvignon blanc

