



Sauvignon Blanc Ried Steinmühle 2018

Il Sauvignon Blanc Steinmühle si presenta nel bicchiere con un colore giallo paglierino chiaro. Al naso rivela intense note di fiori di sambuco, frutta esotica e uva spina. Al palato è speziato, ma allo stesso tempo di bella eleganza con una fine carbonica e un lungo finale.

Produttore	Weingut Kollwentz
Categoria	Vino bianco
Paese	Austria
Regione	Burgenland
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2022
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	316068
Adatto a	Piatti asiatici, Piatti a base di asparagi, Carne alla griglia, Pollame
Valutazioni	Falstaff 92/100



Vinificazione

Le uve completamente mature e sane vengono raccolte e selezionate a mano. La fermentazione e la maturazione avvengono per 7 mesi sui lieviti in grandi botti di legno di rovere austriaco.

Terroir





Le climat du Burgenland se caractérise par des hivers froids et peu enneigés, des étés chauds et secs et un automne long et doux. Le lac de Neusiedl joue ici le rôle de régulateur climatique. Sa surface atténue les températures les plus extrêmes et crée ainsi des conditions idéales pour la viticulture. Le Ried Steinmühle est situé sur un plateau à 180 m d'altitude. Les sols sont caractérisés par des graviers.

Storia

Il Sauvignon Blanc Steinmühle si presenta nel bicchiere con un colore giallo paglierino chiaro. Al naso rivela intense note di fiori di sambuco, frutta esotica e uva spina. Al palato è speziato, ma allo stesso tempo di bella eleganza con una fine carbonica e un lungo finale.

