



Sauvignon Blanc Schlossberg

| | |
|------------------|---|
| Produzent | oberGuess |
| Land/Gebiet | Österreich/Steiermark |
| Appellation | Südsteiermark |
| Jahrgang | 2014 |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Sauvignon Blanc (100%) |
| Ausbau | Im Edelstahltank und 600 Liter Eichenfass ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 10.0% |
| Restzucker | 3.8 g/l |
| Trinktemperatur | 9 bis 11 Grad |
| Dekantieren | Nicht erforderlich |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2018 |
| Inhalt | 75 cl |
| Bewertung | Falstaff 90/100 Punkten |

2010 übernahm Christian Krampfl den elterlichen Hof, die ersten Weine entstanden aber bereits mit der Ernte 2008 unter dem Label "oberGuess", das den Hofnamen repräsentiert. Christian setzt bewusst auf naturnahe Bewirtschaftung und verzichtet auf jeglichen Hightech. Die Weine werden mittels Spontangärung vergoren, um eine einzigartige, unverwechselbare Herkunfts- und Geschmacksimpression zu erhalten.

Mittleres Grüngelb. In der Nase feine gelbe Tropenfruchtanklänge, zart mit Orangenesten unterlegt und einem Hauch von Kräuterwürze. Im Gaumen saftige, weisse Frucht, straffe Textur mit einem finessenreichen Säurebogen. Sehr aromatisch und mit einem zitronigen Touch im Nachhall.