



Urdonau Sauvignon Blanc - Bio

Produzent	Zuschmann-Schöfmann
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Weinviertel
Jahrgang	2016
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Sauvignon Blanc (100%)
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	2.0 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	1700 Flaschen
Preis CHF	13.90

Else Zuschmann und Peter Schöfmann lieben straffe und elegante Weine, die klar und präzise sind. Ein wichtiger Schritt, um mehr Profil und Eigenständigkeit in die Weine zu bringen, war die Umstellung auf die biologische Bewirtschaftung der Weingärten. Ein langjähriger Prozess, der mit der Zertifizierung im Jahr 2015 einen erfolgreichen Abschluss fand.

Intensives Strohgelb. Im Bukett feine Fruchtkomponenten von Stachelbeeren, Holunderblüten und schwarzen Johannisbeeren. Im Gaumen mittelkräftiger Körper, elegante und gut integrierte Säure, ein sehr aromatischer, langer Abgang. Der Wein harmonisiert wunderbar mit Fisch und nicht allzu scharfen Thai-Curries mit Gemüse oder Huhn, dazu Basmatireis.