



Sauvignon Blanc «Selektion» - Bio

Produzent	Zuschmann-Schöfmann
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Weinviertel
Jahrgang	2016
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Sauvignon Blanc (100%)
Ausbau	Im gebrauchten 500-Liter-Eichenfass ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	1.0 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2023
Inhalt	75 cl
Preis CHF	34.00

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.

Die von Hand gelesenen, hochreifen Sauvignon-Blanc-Trauben stammen aus der Einzellage «Schricker Bergen». Der Boden besteht aus Lehm-Löss und Schotter und ist die Grundlage für den starken Ausdruck in diesem Wein. Er ist mit einem kleinen Anteil ganzer Beeren und mit natureigenen Hefen spontan vergoren und während zwölf Monaten in gebrauchten Barriques auf der Vollhefe ausgebaut. In der Nase intensive, fruchtreife Aromatik, die an Stachelbeeren, Holunderblüten und schwarze Johannisbeeren erinnert. Im Gaumen kraftvoll, sehr aromatisch und mit einer eleganten und gut integrierten Säure ausgestattet. Sehr beeindruckend und kultiviert, was Peter Schöfmann und Else Zuschmann mit dieser Selektion anbieten.