Sauvignon Blanc »Alte Reben«

Weingut Neumeister

Ehemalige Stockkulturen und die ältesten Sauvignon-Blanc Reben Österreichs mit einem Durchschnittsalter von über 60 Jahren: Daraus entsteht ein in sich ruhender, hochkomplexer und ganz und gar betörender Wein. Ein Unikat.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 3,8 g/l
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1

0,75l
OEW17612

K&U
www.weinhalle.de