

WEINGUT
TSCHERMONEGG
SÜDSTEIERMARK



SAUVIGNON BLANC

Ried Lubekogel Südsteiermark DAC 2022

HERKUNFT	Riedenwein Südsteiermark DAC
AUSBAU	12 Monate auf der Feinhefe gelagert im großen Holzfass ausgebaut und gereift
VERSCHLUSSART	Naturkork
ALTER DER REBSTÖCKE	10–40 Jahre
IDEALE TRINKREIFE	2023-2035
SPEISEEMPFEHLUNG	Jungrinder Carpaccio mit Löwenzahnblättern und Radieschen gebackene Steinpilze mit Kräutersauce, Kräuter/Garnelenravioli
ANALYTISCHE WERTE	13,5% vol. 1,8 g/l RZ trocken 5,9 g/l tbS

WEINBESCHREIBUNG	Aussehen: strahlendes Weißgold mit hoher Viskosität Geruch: vielschichtiger Duft erinnert an Stachelbeeren, Ananasminze und vegetabile Aromen Geschmack: am Gaumen vollmundig und druckvoll, mit gut eingebundener Säure; Kräuterwürze und Cassis Frucht ergänzen sich perfekt; langanhaltender Abgang mit dezenten Vanillearomen;
------------------	---

DAS WEINJAHR 2022	<ul style="list-style-type: none">Trockener fast schneeloser WinterSpäter Austrieb Ende AprilFeucht-warmes Wetter vor einer frühen BlüteIdeal trockenes Wetter zur Reblüte Ende MaiDanach überdurchschnittlicher Niederschlag im JuniHeiße und trockene Wochen im Juli und August, dazwischen aber immer wieder ausreichend Niederschlag. Wie so oft anders als im restlichen ÖsterreichErnte etwas früher, Hauptlese Ende SeptemberDer Lesezeitpunkt war sehr entscheidend für die Harmonie und Fruchtigkeit
-------------------	--

EAN CODE	 Flasche: 9120117891498	 Karton: 9120117891504
----------	--	---

ÖFFNUNGSZEITEN

Weinverkauf: 9 bis 18 Uhr, Mittwoch und Donnerstag nur Vormittags
Buschenschank: Freitag bis Dienstag 12 bis 21 Uhr, Sonntag 12 bis 20 Uhr, Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag, Feiertags geöffnet

A-8463 Glanz an der Weinstraße 50 · Telefon +43 3454 326 · weingut@tschermonegg.at · tschermonegg.at

