

WEINGUT
TSCHERMONEGG
SÜDSTEIERMARK



SAUVIGNON BLANC

SÜDSTEIERMARK DAC 2023

HERKUNFT	Gebietswein Südsteiermark DAC
AUSBAU	6–8 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank
VERSCHLUSSART	Drehverschluss
ALTER DER REBSTÖCKE	5–45 Jahre
IDEALE TRINKREIFE	2024–2027
SPEISEEMPFEHLUNG	Leibnitzer Krautstrudel mit Speck und Schafskäse, Wok-Gemüse mit Hühnerbruststreifen, gebratenes Lachsforellenfilet
ANALYTISCHE WERTE	12,0 % vol. 2,4 g/l RZ trocken 6,0 g/l tbS

WEINBESCHREIBUNG	Aussehen: strahlendes helles Gelb Geruch: grüne Erbsenschoten, frisch gemähtes Gras und Brennesselaromen Geschmack: am Gaumen sehr leicht und trocken, wieder zarte Brennesselaromen, etwas Kiwi und Stachelbeere, schlank und lebendig, extrem süffig;
------------------	--

DAS WEINJAHR 2023	<ul style="list-style-type: none">Frühjahr sehr trocken, Wechsel von kühlen und warmen PhasenRebaustrieb relativ spät gegen Ende AprilKeine SpätfrostschädenNiederschläge während und nach der Blüte, massiver PilzdruckJuli und August, sehr durchwachsenEnde August viel NiederschlagHauptlese Ende September, Anfang OktoberGute Aromaausprägung, vom Alkohol etwas leichter, sehr süffiger Jahrgang
-------------------	--

EAN CODE



Flasche: 9120117891313



Karton: 9120117891382

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

