

Weingut Lackner Tinnacher Gamlitz Sauvignon Blanc Weingut LacknerTinnacher

Lackner ^{EST. 1770}
Tinnacher
- Südsteiermark -



| | |
|---------------------------|-------------------|
| Art.-Nr.: | 600384-22 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 12,5 % |
| Anbaugbiet: | Südoststeiermark |
| Anbauregion: | Steiermark |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Farbe: | Weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Jahrgang: | 2022 |
| Klassifizierung: | leer |
| Rebsorten: | Sauvignon Blanc |
| Restzucker: | 1.90 g/l |
| Säure: | 5.60 g/l |
| Serviertemperatur: | 10-12 |
| Trinkreife: | 3 |
| EAN: | 9120023266175 |

Preise

Flasche 16,00 € brutto

Preis pro Liter: 21,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- In der einladenden Nase verbinden sich Stachelbeere, gelbe Tropenfrucht, feine Kräuterwürze und Orangenzesten.
- Am ausbalancierten Gaumen werden fruchtige Aromen durch mineralische Nuancen und eine feiner Säurestruktur akzentuiert. Ein ausgewogener Genusswein, der als Speisenbegleiter Freude bereitet.

AUSBAU:

Der Erntezeitpunkt wurde für jeden Weingarten individuell zwischen Anfang und Mitte September festgelegt und die Trauben per Hand gelesen. Nach einer Maischestandzeit von 18 Stunden wurde der Wein spontan im Stahltank (75%) und großen, neutralen Holzfässern (25%) vergoren. Die anschließende Reifezeit auf der Feinhefe betrug acht Monate.

EMPFEHLUNG:

Fein zur sommerlichen Küche, leichten Fischgerichten, Gemüse und hellem Fleisch.

BESONDERHEITEN:

Für die besondere Aromenvielfalt im Wein ernten wir die Trauben aus sechs verschiedenen Parzellen, die mit Rebstöcken im Alter von 10-25 Jahren bepflanzt sind.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

