



Sauvignon Blanc 2021

CHF 19.50 | 10 cl = CHF 2.60

Ein Sauvignon Blanc wie aus dem Lehrbuch. In der Farbe hellgrün-golden. Sehr reines Bouquet mit sortentypischen Aromen (Stachelbeeren, Paprika, grüne Äpfel, Kräuter, etwas Rauch) und einer leicht mineralischen Note. Saftig und lang am Gaumen.

| | |
|-----------------|---------------------------------|
| Produzent | Weingut Umathum |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Österreich |
| Region | Burgenland |
| Klassifizierung | QW |
| Jahrgang | 2021 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.0000 % |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | bis 2025 |
| Traubensorten | Sauvignon Blanc |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 407361 |
| Passt zu | leichten Speisen, Gemüse, Fisch |



Vinifikation

Der Wein wird während sechs Monaten im Holzfass ausgebaut, danach für einige Wochen im Stahltank gelagert.

Terroir

Der Sauvignon Blanc wächst auf verschiedenen Lagen wie der Gemeinde Jois (Schieferboden und Quarz) und der Gemeinde Neusiedl am See (Feuersteinboden).

Geschichte





Das Weingut von Josef Umathum befindet sich neben der imposanten Basilika in Frauenkirchen, in Gehdistanz zum Neusiedler See. Sie arbeiten konsequent biodynamisch nach der Lehre von Rudolf Steiner: «Wenn der Boden die Erzählung beginnt, so führt sie der Wein zu Ende: Die Kapitel dieser schöpferischen Geschichte berichten von bedeutsamer Bodenpflege, Schonung der Nützlinge und Erhaltung der Artenvielfalt. Es ist wichtig, diese beeindruckende Artenvielfalt zu bewahren. In der vielfältigen Ausdrucksweise unserer Weine finden sich diese Charaktere wieder. Sensibilität entsteht aus Feinfühligkeit.»

