

# grassl

## SAUVIGNON BLANC 2020

Läßt dich nicht im Stich.

Der Sauvignon Blanc ist nicht wirklich typisch für unsere Gegend aber für uns, weil er in unserem Betrieb bereits seit mehr als 50 Jahren verarbeitet wird. Daher wollen wir nicht vom ihm lassen, weil wir ihn als wunderschöne Bereicherung unseres Sortiments betrachten. Er stammt von bis zu 25 Jahre alten Reben am Schütten- und Rothenberg, die sich aufgrund ihrer Lage nahe dem kühlen Wald durch ein schönes Temperatur-Wechselspiel im Tagesverlauf auszeichnen. Das und die schottrig-kalkigen Böden verleihen ihm seine herrliche Vielschichtigkeit. Er ist stilistisch immer reif, dabei nie vorlaut sondern eher gelbfruchtig und somit ein universeller Speisenbegleiter, der sie (und uns) nie im Stich läßt.



### KOSTNOTIZ

Reife Sauvignonaromatik nach Stachelbeeren, Holunder und exotischen Früchten, intensiv und besonders saftig am Gaumen mit mineralischer, vibrierender Säurestruktur im Abgang (bis 2024)

Kräftige Vorspeisen mit würzigen Saucen, Nudelgerichte, helles Fleisch, Fisch und diverse Hartkäsesorten

Optimale Trinktemperatur: 9-11 °C

### VINIFIKATION

Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Anfang September 2020.

Kontrollierte Vergärung im Edelstahlbehältern bei 18°C, 4-6 Stunden Kaltmazeration vor einsetzender Gärung, Ausbau im Edelstahltank auf der feinen Hefe unter Batonnage bis zur Füllung im Jänner 2021.

### DATEN

13,1 vol% alc. / 6,9 g/l Säure / 2,4 g RZ trocken

### HERKUNFT

Kalkreiche, schottrige Lehmböden in Kessellagen in kühler Waldnähe in den Rieden Neuberg und Rothenberg sowie reiner Donau-Kalkschotter am Schüttenberg, 25 Jahre alte Reblagen, Weinbaugebiet Carnuntum



grassl  
CARNUNTUM  
SAUVIGNON BLANC  
2020