



Forstreiter

Sauvignon Blanc 2018



Die Liebe zum Wein liegt unserer Familie schon seit mehr als einem Jahrhundert im Blut: Seit 1868 befindet sich das Weingut in unserem Besitz. Wir sind in der alten Weinbaugemeinde Hollenburg, einem Stadtteil von Krems/Donau, welche zum Weinbaugebiet Kremstal zählt, beheimatet. Qualität wächst in den Weingärten. Optimale Pflege der Böden und der Weingärten ist Grundvoraussetzung große Weine zu keltern. Durch schonende Behandlung und durch wenige Eingriffe im Keller gilt es die von der Natur gegebene Qualität zu erhalten.

"Ich mache die Weine für mich. Nur die Weine, die mir schmecken, kann ich auch verkaufen."

Herkunft:

Lage: Die Trauben stammen aus unseren Weingärten, die zu den besten Lagen von Hollenburg gehören.

Boden: Löss und Konglomerat

Klima: Heiße Tage durch Ausläufer des pannonischen Raum - in der Nacht starke Abkühlung durch den Donaustrom und Nordwestwind vom Waldviertel her.

Das spezielle Mikroklima und Terroir bringt extrem fruchtige und würzige Weine hervor.

Weinbeschreibung:

Unverkennbares, dezentes Sortenbukett. Ein klassischer Sauvignon Blanc saftig, glasklar und mit leichten anklängen von gelber Frucht. Am Gaumen sympathische Cassis und Stachelbeer Noten und grüner Bananen im Abgang, lebhaft und sympathisch.

Ausbau: Stahltank

Alkohol: 12,5 % vol

Restzucker: 4,4 g/l – Trocken

Säure: 6,5 g/l

Serviertemperatur: 8-10°C

EAN Flasche: 9120010690 532

EAN Karton: 9120010690 549

