

Frizzante

Sauvignon Blanc 2021 BIO

Neben unseren klassisch ausgebauten Weißweinen von Chardonnay und den Thermenregion-Spezialitäten Rotgipfler und Zierfandler ist ein weiterer Wein Ende März ein Vorbote des neuen Jahrgangs und des Frühlings: unser fruchtige Frizzante aus Sauvignon Blanc. Das intensive Aroma, die frische Säure und der dezente Hauch von Restzucker machen schon früh Lust auf den kommenden Sommer. Natürlich biologisch und zu 100% aus Trauben aus eigenem Anbau, wie alle Weine des Johanneshof Reinisch.



- Rebalter** im Schnitt 20 Jahre
- Boden** Unterboden aus Gletscherablagerungen mit einer dünnen Auflage aus Braunerde
- Erziehung** Doppelter Strecker/Guyot
- Ertrag** 50 hl/ha
- Lese** in der 3. Septemberwoche
- Im Keller** Selektive Handlese, Vergärung und Ausbau im Stahltank, für 4 Monate Lagerung auf der Feinhefe, Zugabe von CO₂ und Abfüllung im Frühjahr.
- Trinkreife** von 2022 bis 2023
- Speiseempfehlung** hervorragend als Aperitiv, zu Salaten und leichter Sommerküche geeignet
- Service** Sekt- oder Weißweinglas empfohlen
Gut gekühlt bei 6-8 °C servieren
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12 °C



INFO-Box

Alkohol	12,5% vol.
Säure	6,5 g/l
Restzucker	3,9 g/l

