



Sauvignon Blanc Ried Steinmühle 2024

CHF 37.00 | 10 cl = CHF 4.93

Der Sauvignon Blanc Steinmühle erscheint im Glas in hellem Strohgelb. In der Nase zeigen sich intensive Noten von Holunderblüten, exotischen Früchten und Stachelbeeren. Am Gaumen würzig, zugleich von schöner Eleganz mit feiner Kohlensäure und langem Nachhall.

Produzent	Weingut Kollwentz
Kategorie	Weisswein
Land	Österreich
Region	Burgenland
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323327
Passt zu	asiatischen Gerichten, Spargelgerichten, Grilladen, Geflügel

Vinifikation

Vollreife, gesunde Trauben werden von Hand gelesen und selektiert. Die Gärung und Reifung erfolgt für 7 Monate auf der Hefe in grossen Holzfässern aus österreichischer Eiche.

Terroir

Das Klima im Burgenland ist geprägt durch kalte, schneearme Winter, heisse, trockene Sommer und einen langen, milden Herbst. Der Neusiedlersee fungiert dabei als Klimaregulator. Seine Oberfläche mildert die extremsten Temperaturen und schafft dadurch ideale Voraussetzungen für den Weinbau. Das Ried Steinmühle liegt auf einem Plateau auf 180 m Seehöhe. Die Böden sind von Schotter geprägt.

Geschichte





Der Sauvignon blanc ist eine alte Sorte im Burgenland. Er stellt besondere Ansprüche an seinen Standort. Auf kargen Feuersteinböden Flint, Silex gedeiht er hervorragend. Diesen Boden findet er auf der Steinmühle und bringt hier im Zusammenspiel mit dem pannonischen Klima des Burgenlandes ausdrucksstarke, markante Weine hervor. Der Sauvignon blanc wird nur von einer Handvoll eigener Reben weiter vermehrt, um seine hohe Qualität unverfälscht zu sichern.

