



Sauvignon Blanc 2021

CHF 19.50 | 10 cl = CHF 2.60

Un Sauvignon Blanc da manuale. Di colore dorato verdognolo chiaro, presenta un bouquet puro con aromi tipici della varietà (uva spina, peperoni, mela verde, erbe, un tocco fumé) e una nota leggermente minerale. Succoso e lungo al palato.

Produttore	Weingut Umathum
Categoria	Vino bianco
Paese	Austria
Regione	Burgenland
Classificazione	QW
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	407361
Adatto a	Piatti leggeri, Verdure, Pesce



Vinificazione

Il vino viene affinato in botti di legno per sei mesi, poi in vasche d'acciaio per alcune settimane.

Terroir

Il Sauvignon Blanc cresce in diverse località, tra cui il comune di Jois (suolo di scisto e quarzo) e il comune di Neusiedl am See (suolo di selce).

Storia

La tenuta di Josef Umathum si trova accanto all'imponente basilica di Frauenkirchen, vicinissima al lago di Neusiedl. La coppia si attiene fedelmente ai principi dell'agricoltura biodinamica secondo gli insegnamenti di Rudolf Steiner: «La terra inizia il racconto, il vino lo conclude. I capitoli di questa storia di creazione raccontano di un'attenta cura del terreno, di rispetto degli organismi ausiliari e di conservazione di una biodiversità impressionante, che è necessario tutelare. Nelle complesse modalità d'espressione dei nostri vini si ritrovano queste caratteristiche. La sensibilità nasce dall'attenzione».

