



# 2018 Sauvignon Blanc Eichberg

Artikelnummer	00403218
Winzer	Weingut Skoff
Land	Österreich
Anbaugebiet	Steiermark
Rebsorten	Sauvignon Blanc: 100%

## Beschreibung:

Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: intensives, typisches Sauvignon-Bouquet mit grasig-fruchtigen Aromen von Stachelbeeren, Zitrusfrüchten (Zitronenschale), Paprika und weißen Blüten (Schwarze Johannisbeeren, Holunder)

Geschmack: am Gaumen frisch mit saftiger Zitrusfrucht (Grapefruit), ausgeprägter Mineralität und rassischer Säure, sehr aromatisch, fein ausbalanciert mit einem spritzigen Hauch Gärkohlenensäure

## Serviervorschlag:

zu leichten Fischgerichten, hellem Fleisch und Geflügel, Risotto mit Frühlingsgemüse, Pilzen, Spargel, Erbsen, Zuckerschoten... oder frischem Schafs- und Ziegenkäse

Alkoholgehalt	12.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

## Weinbearbeitung

Die Trauben für Skoffs Sauvignon blanc werden im September und Oktober in mehreren Durchgängen selektiv von Hand gelesen, die Trauben jeweils umgehend in den Keller gebracht und hier so schonend wie möglich, kühl weiter verarbeitet, um jede Oxidation und damit den Verlust der aromatischen Rebsortenfrucht zu vermeiden. Nach einer kurzen kalten Mazerationszeit auf den Beerenhäuten werden die Trauben sanft gepresst. Der Most fließt allein durch die Schwerkraft in die Sedimentationstanks und ruht hier, bis sich alle Trubstoffe von selbst am Boden abgesetzt haben. Der klare Most wird dann bei kontrollierten Temperaturen kühl im Edelstahltank vergoren und der Wein ohne Holzkontakt im Edelstahltank ausgebaut, um seinen saftig fruchtigen Charakter maximal zu bewahren.

## Boden

sandige Böden über Kalk und Muschelkalk (Obegg), im Grassnitzberg Millionen Jahre alter Silt und Sandstein auf kalkigem Untergrund

EAN-Code	9120058984433
EAN-Code Karton	9120058984471