



Fink&Kotzian

Z.T. 2016 Sauvignon Blanc

| | |
|------------------|---|
| REBSORTEN | Sauvignon Blanc |
| AUSBAU | Stahltank und gebrauchtes 300l Fass aus Weidlinger Eiche, 10 Tage auf der Maische vergoren, cuvettiert mit konventionell ausgebautem Sauvignon gleicher Lage |
| BÖDEN | sandiger Lehm |
| LAGEN | Hintern der Kirche/Straning |
| LESEZEIT | 11. Oktober 2016 |
| ALKOHOL | 13,5% vol. |
| SÄURE | 7,1 g/l |
| RESTZUCKER | 2,8 g/l |
| CHARAKTERISTIK | dichte Gerbstoffsensation abgerundet durch Restsüsse, intensive Stachelbeere und exotische Früchte; ein Versuch, die aromatische Dichte dieser Traube ohne ideologische Ansprüche einzufangen |
| SPEISENBEGLEITER | universell zu kräftigen, pikanten Speisen, kräuterwürzige Lammkrone, Wildschweinbraten, Ribeyesteak, gemäßigt scharfe asiatische Gerichte |