Fink&Kotzian

z.T. 2016
Sauvignon Blanc

92 A-la-Carte-Punkte

»jugendliche Farbe, komplexe Nase, Antipasti-Noten, Einlegegewürze, Pimentos, gehaltvoller Wein, straffe Struktur, pikantes Finish, Kräuter und Grapefruit im Rückaroma, lang anhaltend«

REBSORTEN	Sauvignon Blanc
AUSBAU	Stahltank und gebrauchtes 300l Fass aus Weidlinger Eiche, 10 Tage auf der Maische vergoren, cuvetiert 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

Fink&Kotzian Weinbau OG / Schottenring 31, 1010 Wien, Österreich
Telefon: +43 664 390 26 02 / E-Mail: ot@weinfink.at / www.weinfink.at