



Seit



1891

Mantler

Sauvignon Blanc

Let's have fun

Dieser Sommerwein riecht nach Stachelbeeren, Holunderblüten und grünlichem Paprika. Am Gaumen feine, grasige Noten, im Abgang frische, knackige Säure und tolle Länge. Ein Wein für eine zweite Flasche!

Passt zu: Picknick, Terrasse, diversen Fisch- & Spargel gerichten & leichten Geflügelspeisen

Vinifizierung: Die Sauvignon-Trauben werden relativ früh maschinell geerntet, gerebelt und nach einer Maischestandzeit von 6 Stunden schonend gepresst. Der Most wird mit Reinzuchthefer gekühlt in Stahltanks vergoren und nach einer kurzen Feinhefe-Kontaktzeit geklärt. Im Frühjahr kommt der Wein in die Flasche.

Beschreibung: Obwohl ein Exot am Wagramer Sortenspiegel, ist der Wein geprägt von feinen Stachelbeeraromen und einer straffen, knackigen Textur im Abgang. Idealer Sommerwein als Einstieg, purer Trinkgenuss.

Jahrgang	2023	Säure	6,2 g/l
Sorte	Sauvignon Blanc	Restzucker	1,5 g/l
Riede	Mitterweg	Erntezeitpunkt	21. September
Herkunft	Wagram	Erhältliche Größen	0,75 l
Bodenart	100 % Löss	Lagerfähigkeit	2 Jahr
Alkohol	12,0%vol	Trinktemperatur	8–10 °C