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 Reinzuchthefe 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	2025	**Säure**	6,6 g/l
Sorte	Sauvignon Blanc	**Restzucker**	1,8 g/l
Riede	Mitterweg	**Erntezeitpunkt**	18. September 2025
Herkunft	Wagram	**Erhältliche Größen**	0,75 l
Bodenart	100 % Löss	**Lagerfähigkeit**	2 Jahre
Alkohol	11,5 %vol	**Trinktemperatur**	8–10 °C

Zur Nährwertdeklaration: