



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 12 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.

**Auszeichnung:** 91 Punkte im Magazin „A LA CARTE“ Grand Cru Verkostung „Aromatische Rebsorten“; 86 Punkte bei der GENUSS.wein.pur Trophy in der Kategorie Sommerleichtweine, 3 von 4 Gläsern

<b>Jahrgang</b>	2022	<b>Säure</b>	6,5 g/l
<b>Sorte</b>	Sauvignon Blanc	<b>Restzucker</b>	1,5 g/l
<b>Riede</b>	Mitterweg	<b>Erntezeitpunkt</b>	19. September
<b>Herkunft</b>	Wagram	<b>Erhältliche Größen</b>	0,75 l
<b>Bodenart</b>	100 % Löss	<b>Lagerfähigkeit</b>	2 Jahr
<b>Alkohol</b>	11,5 %vol	<b>Trinktemperatur</b>	8–10 °C