



Fink&Kotzian

Z.T. 2017 Sauvignon Blanc

REBSORTEN	Sauvignon Blanc
AUSBAU	Stahltank und gebrauchtes 300l Fass aus Weidlinger Eiche
BÖDEN	Urgestein der Böhmisches Masse und marine Sedimente der Gauderndorfer Formation und Zogelsdorfer Sande des Urmeeres Paratethys
LAGEN	Hintern Dorf/Gauderndorf
LESEZEIT	12. Oktober 2017
ALKOHOL	14,5% vol.
SÄURE	7,1 g/l
RESTZUCKER	2,8 g/l
CHARAKTERISTIK	dichte Gerbstoffsensation abgerundet durch Extraktsüße, intensive Stachelbeere und exotische Früchte; die aromatische Dichte und Vielfalt dieser Rebsorte in opulentem, aber elegantem Kleid
SPEISENBEGLEITER	universell zu kräftigen, pikanten Speisen, kräuterwürzige Lammkrone, Wildschweinbraten, Ribeyesteak, gemäßigt scharfe asiatische Gerichte

92+
A-la-Carte-
Punkte

»helle Farbe, vielschichtige Aromatik, Antipasti-Noten, feine Würze, Kapern, kandierte Orange, opulenter Wein, harmonische Struktur, dicht und pikant im Abgang, langer Nachhall, Limette im Finish«

