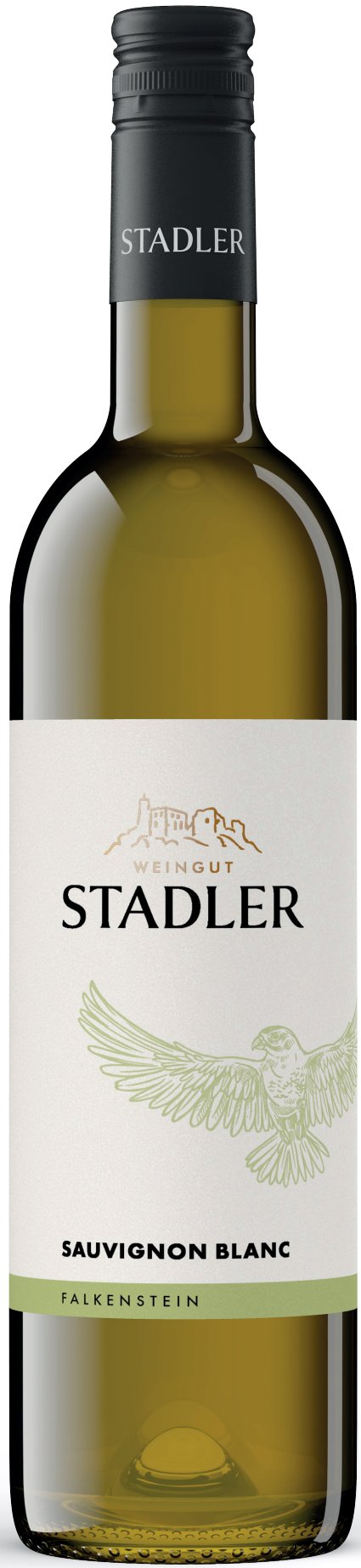
WEINGUT
STADLER

WEINGUT | HEURIGER | GÄSTEZIMMER



SAUVIGNON BLANC
2022

KOSTNOTIZ

Das spezielle Mikroklima in Falkenstein hebt die sortentypisch frische Aromatik besonders gut hervor: Kühle, grasig-grüne Paprikanoten treffen auf knackige Frucht und einen kalkigen Schliff.

VINIFIKATION

Ernte in den frühen Morgenstunden, lange Maischestandzeit mit Trockeneiszusatz. Schonend gepresst und im Stahltank vergoren.

SPEISENEMPFEHLUNG

Harmoniert besonders gut mit würzigem Fisch, Carpaccio und Gemüse.

Optimale Trinkreife bis: 2025
Serviertemperatur: 8-10 °C

Qualitätswein	trocken
Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Flasche	0,75 l
Restzucker	2,9 g/l
Säure	5,8 g/l

BG Weingut Stadler Ges.n.b.R.
Stürzenbühel 104
A-2162 Falkenstein

t +43 2554 85417
m info@weingut-stadler.com
w www.weingut-stadler.com

UID ATU 527 60 203
IBAN AT19 2024 6000 0000 9332
BIC SPPDAT21