

GILG - Sauvignon Blanc (Hagenbrunn) - 2023



Weingut GILG
(Hagenbrunn)



Sauvignon Blanc (100%)



Niederösterreich – Weinviertel
(Hagenbrunn: Tagnern & Veiglberg)



Rotsbodems (Flysch)

Beschrijving



Licht strogeel (helder)



Meteen een intense neus, combinatie van citrus, mandarijn, kruiden en vegetaal (hier zachte groene paprika). Dus, eens andere aroma's in je Sauvignon Blanc.



Zuiver fruit en fris bij de eerste kennismaking. Toch heeft deze Sauvignon een stevige structuur. Een wijn in balans. Extra troef: de afdrank is lang mét een aangename kruidigheid (licht pikantje) aan het einde.

Zuiver fruit, fris mét pikantje in afdrank



Vinificatie



Wijnstokken: 25 jaar oud.
Oogst gebeurt midden september.
Fermentatie en korte rijping op inox tanks.
Doel is de "frisheid" van de wijn te behouden.

Past bij



Een frisse, licht kruidige en gestructureerde Sauvignon inzetbaar bij:

- asperges
- zeevruchten
- visgerechten zonder room
- geitenkaas (bijv. als dessert) - heerlijke match

Tip - Info



Drinktemperatuur: 7 – 9°C.
Op jonge leeftijd meteen op dronk, bewaarpotentieel: 5 tot 8 jaar.
De rotsbodems brengen andere accenten bij deze Sauvignon Blanc.
Een verademing om niet enkel groene aroma's in je glas te krijgen.

Alcohol:	12,0 %vol
Zuren:	5,8 gr/l
Restsuiker:	2,2 gr/l

