



SILBERBERG

B.O.S. SAUVIGNON BLANC 2018

Lage: Ried Trebien, Südsteiermark, die letzte Ernte von über 40 Jahre alten Sauvignon Reben.

Boden: Schieferverwitterungsboden

Vinifikation: Spontane Vergärung zu zwei Drittel auf der Maische für 7 Tage, sanftes abpressen, ein Drittel spontane Vergärung im Saft, Ausbau auf der Vollhefe in kleinen Eichenfässern über 18 Monate,

Charakteristik: Vielschichtiges, nobles Bukett, getrocknete Kräuter, dezent rauchig, tief im Glas Gewürze à la Fenchel und auch Blüten; feiner Schmelz, elegante Gewürznoten, feine Säure, sanfter Druck, viele Facetten, komplex, wirkt natürlich, in keiner Phase nervös, hinten am Gaumen und im Abgang auch Grapefruitzesten, lange nachklingend.

Alkohol: 14,0 % vol., **Restzucker:** 1,8 g/l, **Säure:** 5,0 g/l

Speisenempfehlung: Rinderfilet, gereifter Käse, am Abend vor dem Kaminfeuer;



Landesweingut Silberberg

Silberberg 1

A-8430 Leibnitz

www.silberberg.at | weinkeller.lfssilberberg@stmk.gv.at



Das Land
Steiermark