



## Sauvignon blanc

### Ried Saatzen-Mailberg 2024

Schmeckt exotisch, elegant. Passt immer!

**Herkunft** Niederösterreich

**Rebsorte** Sauvignon blanc

**Kategorie** Qualitätswein

**Lage** Ried Saatzen-Mailberg

**Boden**  
Entkalkte Lockersediment-Braunerde aus Löss

**Vinifikation**  
Selektive Ernte, schonende Verarbeitung, gekühlte Gärung im Edelstahltank, 4-monatige Reifung auf der Feinhefe bis zur Flaschenfüllung

**Weinbeschreibung**  
Hellgelb mit grünen Nuancen, typisch grasige Nuancen mit feinen Holunderblüten & Stachelbeeren, extraktreicher Gaumen mit betont grasiger Würze und feiner Exotik, schmeichelnder Abgang

**Besonders passend zu**  
Serviert zu vegetarischen Speisen, ebenso zu Fisch und Käse mit mediterranen und exotischen Flair. Unterstreicht die würzigen Kräuter in den Gerichten, ergänzen sich dabei im Zusammenspiel zur wahren Gaumenfreude.



**Alkohol** 12,5 %vol **Säure** 5,4 g/l **Restzucker** 2,9 g/l **Serviervorschlag** 7-9 °C

*Wimberger*

**Weingut Wimberger I** Dorfstraße 15 A-2023 Kleinweikersdorf AUSTRIA

Tel: +43 2953 2380 Mobil: +43664/3981701 e-mail: [rwimberger@aon.at](mailto:rwimberger@aon.at) web: [www.wimberger.cc](http://www.wimberger.cc)