

**Sauvignon Blanc
 Auslese
2011**

|  |
| --- |
| Sorte: Sauvignon Blanc  |
| Typ: Lagen - Wein |
| Herkunft: Riede Worra aus Fels, Wagram, Niederösterreich, Österreich |
| Boden: tiefgründiger Lößboden |
| Ernte: Dezember 2011 |
| Ausbau: kalttemperierte Fermentation (18°C) |
| Analyse: Alk: 10,5 Vol% - Zucker: 92,7 gr/lt - Säure: 4,7 ‰ |
| Reifepotential: jung sehr ansprechend – gutes Reifepotential bei kühler Lagerung  (unter 12°C) |
| Abfüllung: Oktober 2012 |
| Önologe: Georg Spitaler – Franz Paschinger |
| Verkostungsnotiz: Akazienblütenhonig, ganz hell und duftig, auch am Gaumen saftig und nicht zu süss, feine Säure, die die feine Süsse sehr gut balanciert, mittelkräftige Textur mit feiner Struktur und animierender Balance,  langer Nachhall. perfekter Begleiter zur Gänseleberpastete oder zu  Fruchtschnitten.  *(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE –AUSTRIA*) |
| Serviertemp.: 8-10 °C |
| Glas: Digestif Glas |
| Speiseempf.: Feiner Digestif |
| C:\Dokumente und Einstellungen\Erni\Desktop\etikett neu\2012-09-qr-Urbanihof-Sauvignon-Blanc-Auslese-2011-n751312.jpgQR-Code: EAN Code Flasche: 9120011725271 |

Wir wünschen Ihnen eine „Schöne Zeit“

Franz Paschinger, Dipl.-HLFL- Ing.

Familie Paschinger, St. Urbanstr. 3, 3481 Fels am Wagram, Österreich

[www.urbanihof.at](http://www.urbanihof.at/), weingut@urbanihof.at T: +43 (2738) 2344, F: 2344-4