

# Sauvignon Blanc 2017

Mit staatlicher Prüfnummer F 12/18

Die Kremser Sandgrube, erstmals 1215 als „Sandgrub“ genannt, besteht vorwiegend aus lehmigem Feinsand mit Grobanteilen an Schotter und Kies im Unterboden. Mäßige Hangneigung nach Süden bringt ideale Bedingungen speziell für den Grünen Veltliner.

Auf Grund seiner hohen Wasserspeicherkapazität (bis 180 Liter Wasser kann 1 m<sup>3</sup> Erde speichern) versorgt der Boden auch in trockenen Jahren die Stöcke ausreichend mit Wasser. Zuzüglich brachten wir auf diesen Weingarten ca. 30 cm biologischen Strohmulch auf und konnten so die Extraktwerte deutlich anheben.

## Analysewerte:

12,5 Vol.% Alk.  
4,8 g Restzucker  
6,9 % Säure

## Degustation:

Ansprechender Duft nach frischen Cassisblättern, rotem Paprika und Melisse, eskortiert von zart grasigen Anklängen. Straffes Säurekorsett, sehr lebendig, die Frucht bleibt jedoch bis in den langen Abgang im Vordergrund.

## Kulinarium:

Hervorragend geeignet zu gekochtem Schinken, Meeresfrüchten, Spargel, Hirn gebacken, Hirn mit Ei, aber auch zu Ge grilltem im Sommer hat der Wein schon viel Freude bereitet.



Wienerstraße 133, 3500 Krems  
Tel. +43 (0) 664/88 92 94 93  
info@aigner-wein.at

[www.aigner-wein.at](http://www.aigner-wein.at)  
[f/aigner.wein](https://www.facebook.com/aigner.wein)