



STRA WAN ZER

Sauvignon Blanc SMARAGD® 2019

Wachau

0,75l Bouteille | Drehverschluss
13,5 vol.% | 6,3 RS | 7,4 TA | trocken

Unsere Sauvignon-Reben wachsen auf der Riede Kobel, eine Hanglage mit Böschungsterrassen in Willendorf in der Wachau unweit von Spitz. Kühle Brisen der Donau verleihen dem klassisch, im Stahltank gekelterten Sauvignon Blanc Fruchtigkeit und Finesse.

selektierte Handlese am 25. September & 9. Oktober 2019
schonende Pressung und Verarbeitung, Maischestandzeit
Gärung im Stahltank mit Reinzuchthefe

Weinbeschreibung weißer Pfirsich, Zitronenmelisse, dezente Stachelbeernote. Eindrücke von gelbe Paprikaschoten, leicht vegetabil, sehr pikant mit lebendiger Säure, Fruchtfülle bleibt lang erhalten

Speiseempfehlungen: alles was aus dem Meer kommt, frische Salate, Gemüse, Kräuter, Schaf- und Ziegenkäse

Trinktemperatur: 12 - 14° C, im Bordeaux-/ Universalglas
Optimale Trinkreife: 2020 - 2030, langes Reifepotenzial

Ab Hof Preis: € 17

Heurigentermine 2021

26. März - 5. April | 12. - 24. Mai

28. Juli - 8. August | 25. August - 5. September

Weinverkostung

März - Oktober: MO-SA von 9-12 und 13-18 Uhr
und nach tel. Vereinbarung

November - Februar: nach tel. Vereinbarung!



WEIN.GUT.DONABAUM.WACHAU

Martin & Alexandra Donabaum
In der Spitz 3, 3620 Spitz
+43 2713 2644, weingut@donabaum.at
donabaum.at