Sauvignon Blanc vom Opok
Jahrgang 2023

Rebsorte:	Sauvignon Blanc	
Jahrgang:	2023	
BIO-Status:	BIO Landwein	
Anbaugebiet:	Steirerland	
Herkunft / Lage:	Hohenegg	
Ausrichtung:	abgeschottete, kesselförmige Südlage	
Hangneigung:	41 – 50%	
Seehöhe:	480 – 520 m	
Boden:	sandiger Opok mit Konglomerat	
Weingarten:	biodynamische Bewirtschaftung, Boden begrünt mit natürlichem Bewuchs	
Lese:	von Hand gelesen, Selektion der Trauben im Weingarten	
Ausbau:	spontan vergoren und 18 Monate im großen Holzfass gereift	
Flaschenfüllung:	Mai 2025	
Verschlussart:	Naturkork	
Analytische Werte:	12,0 % vol.	Alkohol
	6,3 g/l	Gesamtsäure
	0,2 g/l	Restzucker
	13 mg/l	Gesamtschwefelige Säure
Empfohlene Trinktemp.:	12 – 14° C	
Trinkreife:	bis 2035	
Weinbeschreibung:	in der Nase pure Sauvignon-Trauben, offen und vielschichtig, ein Wein, der Lebensfreude vermittelt	

AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft

Weingut Sternat Lenz • Carina und Herbert Sternat
Remschnigg 17, 8463 Leutschach a. d. Weinstr., Austria
www.sternat-lenz.com • weingut@sternat-lenz.com