

WEINHOF
**KONRAD
OBERHOFER**
TRAMIN

SAUVIGNON



In der Farbe blassgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase zeigen sich Aromen von Stachelbeeren und Cassis, mit einem Hauch von Holunderblüte, Brennessel und Feuerstein. Die fruchtigen und blumigen Aromen entfalten sich am Gaumen und harmonieren mit dem frischen Charakter und der ausgewogenen Säure dieses Sauvignons.

REBSORTE

Sauvignon

TERROIR

Konglomerat aus Ton, Kalk und Porphy

VINIFIKATION

Die Trauben werden nach der Anlieferung leicht gequetscht, der Most wird einige Stunden in Kontakt mit den Schalen belassen und anschließend sanft abgepresst. Nach der natürlichen Sedimentation erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur.

SPEISEEMPFEHLUNG

Vorspeisen, Fischgerichte, helles Fleisch