



2019

## Sauvignon Blanc GROSSE RESERVE 2019

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach reifen gelben Stachelbeeren, ein Hauch von Guavenm zart mit Limettenzesten gehöhnt, facettenreiches Bukett. Saftig, gute Komplexität, gelbe Tropenfrucht, gute Säurestruktur, helles Nougat, bleibt gut haften, feinwürzige Nuancen im Machhall, sicheres Reifepotential. ©Falstaff 2021/22

Vegan

Land  
Österreich

Region  
Wachau

Qualitätsstufe  
Qualitätswein

Farbe  
weiß

Kategorie  
Wein

Füllmenge  
0,75 Liter

Ausbau  
16 Monate, Barrique, 100%



2019

# Sauvignon Blanc GROSSE RESERVE 2019

2/2

Analysedaten		Abfüllung & Behälter	
Alkoholgehalt laut Etikett	14,5 % vol	Verpackungsart	Glasflasche
Geschmack	trocken	Verschluss	Naturkorken
Restsüße	1,5 g		
Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.)	6 g		

Nährwerte		Allergene
je 100 ml	Werte vor Beginn der Gärung	enthält Sulfite
Brennwert	0 kJ / 0 kcal	
Fett	0 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	0 g	
davon Zucker	0 g	
Eiweiß	0 g	
Salz	0 g	

Produzent  
F.X. Pichler Ges.m.b.H

Oberloiben 57  
3601 Dürnstein  
Österreich