



Höpler

Sauvignon Blanc 2022

Wenn Sie nach einem eleganten Sauvignon Blanc suchen, sind Sie hier genau richtig. Dieser Wein hat die Nase, Struktur und Länge, die Sie von dieser Traube erwarten würden, aber keinen der Geräusche, die in letzter Zeit bei vielen SBs der neuen Welt häufiger geworden sind.

If you are looking for an elegant Sauvignon Blanc you are in the right place. This wine has the nose, structure and length you would expect from this wonderful grape but none of the noise that has become more common of many new world SB of late.

Weinbeschreibung

FARBE

Helles gelb

NASE

Intensiver Duft nach Passionsfrucht und Zitrusfrüchten

GAUMEN

Gelber Paprika mit elegantem Säurespiel und feinwürzigem Abgang

SPEISEN

Besonders gut als Aperitif und zu Geflügel und Fisch geeignet

Tasting Notes

COLOUR

Light yellow

NOSE

Intense aromas of passionfruit and citrus fruit

PALATE

Sweet yellow paprika elegant acidity and a fine spicy finish

PAIRING

Great as an aperitif or paired with fish or poultry



Technische Information

Verschluss:	Drehverschluss
Flasche:	0.75l
Trinktemperatur:	6-10°C (43-50°F)
Traubenernte:	Sept 2022
Abfüllung:	Feb 2023
Ausbau:	Stahlank

Analyse

Traubensorte:	Sauvignon Blanc
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	6.1 g/l
Säure:	6.2 g/l
Alkohol:	12.1%

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.75l
Opt. drink temp:	6-10°C (43-50°F)
Grape harvest:	Sept 2022
Bottled:	Feb 2023
Vinification:	Steel tank

Analysis

Grape variety:	Sauvignon Blanc
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	6.1 g/l
Acidity:	6.2 g/l
Alcohol:	12.1%



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2020

90 POINTS A la Carte, May 2021

