waldschütz
seit 1849

WINZER
QUERCUS
SAUVIGNON BLANC



Jahrgang	2024
Alkohol	14,0
Gebiet	Niederösterreich
Bodenstruktur	Unterboden: Urgestein, Oberboden: Lehmiger Löss
Auspflanzungsjahr	2004, 2014
Trinktemperatur	13 °C
Lagerpotential	bis 2035
Gebinde	0,75l

Speiseempfehlung
Kräftige, deftige Hauptspeisen wie dunkles Fleisch, aber auch Kalb sowie kräftige Fischvariationen; vor allem Wild und würzige Hartkäsesorten

Bodenprofil
500 Stock Sauvignon Blanc gedeihen in einer der besten Lagen rund um den kleinen Ort Obernholz. Eine nach Süden ausgerichtete Terrassenanlage mit perfekter Sonnen- und Wasserversorgung ermöglicht es, perfekt gereifte Beeren zu ernten. Auf einem Grundgerüst von Granit finden wir aufgrund des Urmeeres bereits schon Urgesteinsverwitterungsböden. In manchen Stellen des Weingartens glänzt sogar ein leicht bläuliches Gestein hervor, welches an den Zöbinger Perm erinnert.

Weinbeschreibung
Gerade diese eher schwierigeren Umstände, sei es der karge Boden oder die Nähe des Waldes zum Weingarten, wodurch viel Wärme verloren geht, machen es immer wieder umso interessanter diesen Wein zu produzieren. Der Sauvignon Blanc Quercus ist aufgrund seiner Struktur und seines bewusst hochgehaltenen Alkoholgehalts ein Wein für die Ewigkeit. Quercus: Quercus ist das lateinische Wort für Eiche und soll die Lagerung im Barrique-Fass erläutern. Dieser Wein wurde ab dem Beginn der Gärung in kleinen Holzfässern unfiltriert mehr als 14 Monate gelagert. Dafür wurden nur die besten ausgewählten französischen Eichen gewählt.

WALDSCHUETZ.AT WEINHOF WALDSCHÜTZ, 3474 Sachsendorf 17, Österreich / Austria