

Fuhrgassl-Huber

WEINGUT

Sandstein Cuveé

14,5	%	Vol. Alkohol
5,2	g/L	Säure
1,4	g/L	Restzucker
2026		Trinkreife
Schraub		Verschluss
0,75	l	Inhalt
SB,CH		Rebsorte

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	
Kohlenhydrate	
davon Zucker	
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	



Information:

Ein ausgewogener Cuveé aus den Sorten 50 % Sauvignon Blanc & 50% Chardonnay, Mineralisch und süße Frucht am Gaumen.

Lagen/Böden:

Der Sauvignon Blanc kommt von der Lage Neuberg und Mitterberg. Sie liegt in der Wiener Sandsteinzone mit kalkhaltigen Quarzsandsteinen und einem geringen Grad an marinen Ablagerungen. Die Weingärten der Ried Neuberg schauen relativ steil nahezu durchwegs nach Süden. Der Chardonnay wächst in den Rieden Neuberg und Mitterberg dieser ist auf Flysch-Gesteinen aufgebaut, Die Reben wurzeln in kalkigen, roten und grünen Tonsteinen, Tonmergel und Mergel, die zur Klippenzone gehören.

Sensorik:

Im Glas brilliert ein kräftiges Strohgelb mit grünsilbrigen Randreflexen. In der Nase eröffnen sich süße Fruchtaromen nach Holunder und reifem Apfel und feuchtem Stein, sowie nassem Filz, in guter Burgundischer Manier. Am Gaumen umspielt eine feine Säure die geschmäcker von Melone, gerösteten Nüssen & Bittermandeln. Die feinherbe Zitrusnote von Grapefruits und deutliche Salzigkeit sind die feinen Komponenten des Sauvignon Blancs.

Vinifikation: Klassisch im Stahltank

Speisenempfehlung: Fisch, Meeresfrüchte, Asiatische Gerichte

