



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2021er Sauvignon Blanc Platter Rieden AT-BIO-401*

Weingut Rudolf Fidesser Niederösterreich

Artikelnummer	751045-2021
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14 % vol.
Restzucker	1 g/l
Säure	8,5 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	9°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Niederösterreich Niederösterreich ist mit ca. 27.000 ha das größte Weinbaugebiet Österreichs. Es gibt eine Vielzahl an Herkünften und Weinstilen. Dabei kann man das Anbaugebiet grob in drei Klimazonen einteilen. Im Norden liegt das Weinviertel, westlich von Wien befindet sich die Donauregion mit ihren Nebentälern, sowie das pannonische Niederösterreich im Südosten. Typisch für das Gebiet ist der pfeffrige Grüne Veltliner. Im pannonischen Niederösterreich wachsen zudem mit die besten Rotweine Österreichs. Überall finden sich Spezialitäten, aber auch moderne Rebsorten und anspruchsvolle Cuvées.
Region	Weinviertel
Klassifikation	Qualitätswein Qualitätsweine aus Österreich unterliegen ähnlichen Vorschriften wie hierzulande.
Jahrgang	2021
Rebsorte	Sauvignon Blanc Das charakteristische Merkmal der Rebsorte Sauvignon Blanc ist ihr überaus kräftiges, unverkennbares Aroma, das meist als grasig, kräuterig oder als an grüne Früchte (Stachelbeere) erinnernd, beschrieben wird.
Erzeuger	Weingut Rudolf Fidesser Norbert Fidesser wirkt mit ausgesprochenem Fingerspitzengefühl schon mehrere Jahre höchst erfolgreich auf dem knapp fünfzehn Hektar großen Weingut. Dabei achtet er besonders darauf, dass die Trauben nicht uniform, sondern ihren sorten- und witterungsbedingten Eigenheiten entsprechend verarbeitet werden. Die Bodenpflege und der Pflanzenschutz werden nach ökologischen Grundsätzen betrieben. Viel Engagement und Professionalität lassen erwarten, dass dieses Weingut eine erfolgreiche Zukunft vor sich hat.
Beschreibung	Gelbgrün, betont pfeffrige Aromatik, gelber Apfel, lebendige Saftigkeit mit gut eingebundenem Säurebogen, gelbfruchtig mit lang anhaltender Würze. Hohe Strahlkraft. Ein knackig, frischer Ortswein von kühlem Aroma, zart pfeffrig, Kräuter, gelbfruchtig, würzig, feingliedrig, voller Frische, sehr typischer Veltliner
Empfehlung	Gekühlt bei 9 Grad Celsius ideal als Aperitif, zu Vorspeisen wie frischem Ziegenkäse, geräuchertem und gegrilltem Fisch, Kürbissuppe oder auch Muscheln.
Bewertung	93 Punkte Falstaff

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de