Höpler

Sauvignon Blanc 2025

Sauvignon Blanc ist eine weiße Rebsorte, die für ihre knackige Frische und lebendige Säure bekannt ist. Die Traube stammt ursprünglich aus dem französischen Bordeaux, hat aber weltweit an Beliebtheit gewonnen. Mit Aromen von grüner Stachelbeere, Zitrusfrüchten und Passionsfrucht bietet der Sauvignon Blanc einen erfrischenden Geschmack, der ideal zu Fisch und Geflügel passt.

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

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 2025
Abfüllung:	Dez 2025
Ausbau:	Stahltank

Analyse

Traubensorte:	Sauvignon Blanc
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	1.3 g/l
Säure:	6.4 g/l
Alkohol:	12.0%

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.75l
Opt. drink temp:	6-10°C (43-50°F)
Grape harvest:	Sept 2025
Bottled:	Dec 2025
Vinification:	Steel tank

Analysis

Grape variety:	Sauvignon Blanc
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	1.3 g/l
Acidity:	6.4 g/l
Alcohol:	12.0%

ZERTIFIZIERT 419351 NACHHALTIG AUSTRIA · VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2023
92 POINTS A la Carte Wein Guide 2025

A LA CARTE