

# SKOFF PETER SAUVIGNON BLANC KLASSIK SKOFF PETER, GAMLITZ



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Skoff Peter</b>
Traubensorte(n):	Sauvignon Blanc
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit frischen Grapefruitzesten unterlegte weisse Steinobstnuancen, etwas Paprika, dezenter Kräutertouch. Leichtfüssig, schlank und rassig, zitronige Nuancen im Abgang, mineralischer Speisenbegleiter.

## *Empfehlung*

---

Passend zu Apero und Vorspeisen, Spargeln, Fisch und Krustentieren

## *Produzent*

---

**Skoff Peter** - Der Familienbetrieb der Skoffs liegt in einer ruhigen, wunderschönen Landschaft mit einem traumhaften Ausblick über den Naturpark Südsteirisches Weinland. Die Familie hat sich schon seit Jahrzehnten auf die Produktion von hochwertigen Qualitätsweinen spezialisiert. Die Lage Kranachberg (496 Meter Seehöhe) befindet sich in einem ehemaligen tertiären Teilbecken der Mittelsteirischen Schwelle westlich der Hochzone von Labitschberg, welches im Erdzeitalter des unteren Badeniums vor ca. 12 Millionen Jahren nach dem fortschreitenden Rückzug des Meeres mit teils altkristallinen (Gneise, Amphibiolithe, Marmor) und teils paläozoischen Gesteinen (Kalke, Dolomite, Schiefer) durch Flusstransport aufgefüllt wurde. Dementsprechend finden sich Granite, Quarzprophyre, Glimmerschiefer, Karbonate, Quarzsande, immer mehr oder minder vermengt mit Fossilien (Schalentiere wie Muscheln) aus den marinen Sedimenten des einstigen bestehenden Flachmeeres. Die Ablagerungen wechseln in Folge zwischen den oberen Kreuzbergsschichten (zusätzlich Grobgerölle, Sand, Schotter) und den unteren Kreuzbergsschichten (meist glimmerreiche Quarzsande) häufig mit Holzresteinlagerungen ab.