

MASSER PETER SAUVIGNON BLANC SERNAU MASSER PETER, LEUTSCHACH



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Masser Peter
Traubensorte(n):	Sauvignon Blanc
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Sehr fruchtbetontes Bouquet mit frischen blumigen Aromen zeigt sich am Gaumen mit exotischen Früchten wie Mango, Maracuja und reifen Stachelbeeren. Eleganter Abgang.

Empfehlung

Zu kalten Vorspeisen mit Fisch oder einfach so zum Apero.

Produzent

Masser Peter - Das sagt der Falstaff: Das Weingut von Peter Masser liegt in Fötschach unweit von Leutschach und ist bei Gourmets nicht nur für seine Weine, sondern auch für das zweite Standbein, die Zucht von schottischen Hochlandrindern bekannt. Nahe der Südsteirischen Weinstrasse finden die Massers ideale Bedingungen für die Erzeugung von Qualitätswein. In den Lagen Sernau, Oberglanz und Hoisl, wo die Hangneigung bis zu 50 Grad erreicht, haben die Reben ideale Bedingungen. Die Palette deckt die typisch südsteirischen Rebsorten ab: knackiger Welschriesling, Morillon, diverse Burgunder, aber auch Sauvignon Blanc und Muskateller. In geeigneten Jahren entstehen auch Süssweine (Eiswein, Ausbruch). Zum Blauen Zweigelt Stock, Blauen Zweigelt Bod n, Blauen Wildbacher Bod n, der Reserve PM1 und Zeit & Ruh gilt es zu wissen: Stock steht für einen frischen, fruchtig-leichten Wein mit animierendem Trinkfluss und prägnanter Sortentypizität des Rebstocks. Bod n ist das klassische Spiegelbild von Herkunft und Typizität der Weinberge, die sich mit viel Charakter und eleganter Fülle in diesen Weinen wiederfinden. Zeit & Ruh sind besondere Weine: Sie reifen sehr langsam zu ihrer wahren Grösse heran und entwickeln ihr volles Potenzial in kleinen Holzfässern.