



# MARIBOR '20

BLANC

Vol. Alkohol:	<b>13.0%</b>
Säure:	<b>6.85 g/l</b>
Restzucker:	<b>1.0 g/l</b>
PH-Wert:	<b>3.85</b>
Schwefelzugabe:	<b>0 mg/l</b>
Trinkreife:	<b>2021 bis 2028</b>
Alter der Reben:	<b>4 bis 45 Jahre</b>
Verschlussart:	<b>Kork</b>
Lesedatum:	<b>23.9.2020</b>
Abfülldatum:	<b>5.5.2022</b>
Flaschengrößen:	<b>0.75 l</b>







„Im Auftakt frische Frucht in der Nase. Es folgt eine ebenso frische Würze und gelbes Kernobst. Weiße Blüten sowie Tee-Aromen komplettieren die Aromatik. Am Gaumen zeigt sich Maribor Blanc mit einer lebendigen Säure und einer zitrischen Eröffnung. Ein dezenter Gerbstoff und ein angenehmer Schmelz entwickeln sich im langen Nachhall.“

Mathias Riepl, Diplom Sommelier

## Besonderheiten der Herkunft

Die Herkunft "Maribor" grenzt im Norden an die Südsteirische Weinstraße in Österreich und umschließt im Süden die Stadt Maribor. Die Böden der steilen Weingärten bestehen meist aus Leithakalk oder Kalkmergel (Opok). Dazwischen tauchen immer wieder sandige oder lehmige Stellen auf. Im Wein zeigt sich die Herkunft in einer seidigen, feingliedrigen Struktur. Die Rebstöcke sind bis zu 60 Jahre alt.



- 
 regionstypische Cuvée:  
 70% Sauvignon Blanc, 25% Laški Rizling, 40% Furmint, 5% Renski Rizling
- 
 Leithakalk und kalkhaltiger Tonmergel (Opok)
- 
 350 bis 500 m Seehöhe
- 
 nach Süden und Osten hin geöffnete Steillagen
- 
 spontane Vergärung, zwölf Monate Ausbau im großen gebrauchten Holzfass, weitere vier Monate imahltank, ungeschönt und unfiltriert
- 
 passt gut zu Fisch, Meeresfrüchte, vegetarische Küche, Sommersalate und Geflügel