DRINKS.

Leo Hillinger Sauvignon Blanc, Biologisch 2018 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408438
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Burgenland
Abfüller	Weingut Leo Hillinger, Hill 1, 7093 Jois, Austria
Marke	Leo Hillinger
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	3 Monate
Degustationsnotiz	in der Nase mit Stachelbeere, Holunderblüte, gemähtem Gras, Paprika und Kornblume. Am Gaumen trocken mit frischer Säure und Zitrusfrucht.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Sauvignon Blanc
Ehrungen	AWV Vienna International Wine Challenge 2019: SilberInternationaler Bioweinpreis 2019: SilberKorea Wine Challenge 2019: Gold
Etikette	minimalistisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben

Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Drehverschluss
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Apéro, Gemüse

Beschreibung

Im Einzugsbereich des Neusiedler Sees, wenige Kilometer von der Donau und der ungarischen Grenze entfernt, entstehen einige der angesehensten Weine von ganz Österreich. Zu den bekannteren Winzern des Burgenlands zählt Leo Hillinger, der eine 90 ha grosse Rebfläche bewirtschaftet. Die Kellerei am Rande der Ortschaft Jois inszeniert sich als fortschrittliche, stylische Boutique, die von der Architektur her an einen Flagship Store erinnert. Eigentümer Leo Hillinger ist so etwas wie ein Promi-Winzer und in Österreich gewiss kein Unbekannter. Das mag letztendlich auch daran liegen, dass er nebenbei als Investor, Marketingstratege sowie Hochleistungssportler tätig ist, und seit mehreren Jahren in der Fernsehshow «2 Minuten - 2 Millionen» als Business Angel auftritt. Über seinen Werdegang vom Praktikanten zum österreichischen Top-Winzer hat er auch schon ein Buch geschrieben. Der hohe Qualitätsanspruch von Leo Hillinger, der bereits beim Schnitt der Reben eingehalten und bei der Vinifikation konsequent befolgt wird, ist aus den fertigen Weinen herauszuschmecken. Die biologische Bewirtschaftung der Weinberge ist dabei eine Selbstverständlichkeit.
Der junge Weisswein Sauvignon Blanc Jahrgang 2018 wurde fünf Wochen lang bei kühlen 13-15°C im Edelstahltank vergoren und verblieb danach drei Monate lang auf der Feinhefe. Der Wein passt ideal zu Spargel, Gemüse, Ziegenkäse oder anderen leichten Gerichten.