



# SAUVIGNON BLANC ILLYR

## 2022

### VERSCHLUSS

Glas

### ALKOHOLGEHALT

13,0 % vol.

### RESTZUCKER

RZ 1,8

### SÄURE

SR 6,4

### AUSBAU

Barriques und  
Edelstahltank



✱ Die reifsten Trauben, von der Witterung im Jahresverlauf am meisten geprägt, fassen wir in einer Selektion zusammen – den ILLYR Weinen. Ihre Herkunft, von der Mur bis zur Koralpe steht für einen Charakter geprägt vom illyrischen Klima und kalkhaltige, sandige Lehmböden. Abhängig vom Verlauf der Witterung werden diese Weine je nach Jahrgang in Stahltanks, in großen Eichenfässern, in Barriques oder einer Kombination dieser vinifiziert und ausgebaut.

👉 2022

☀ Der 7. überzeugende und charakterstarke Jahrgang am Stück. Wir sind demütig und dankbar. Die wichtigsten Merkmale des Jahrgangs 2022 sind ein etwas holpriger Start in den Frühling, ein nahezu idealer Austrieb, perfekte Wachstumsbedingungen, illyrische Sommermonate und ein herausfordernder & arbeitsintensiver Herbst. Die Ergebnisse können sich mehr als sehen lassen. Wie die schillernden Schwanzfedern des Hahns zeigt sich der Sauvignon Blanc Ilyr in den unterschiedlichsten Facetten.

● 100% selektive Handlese, Skin contact bis zu 12 Tage, Vergärung und behutsame Reifung in Barriques und Edelstahltanks. Gefüllt im Juni 2023.

🕒 Trinkreife 2023 - 2033

♥ Ausdrucksstark, raffiniert, fruchtig, frisch. Der Jahrgang 2022 tritt in große Fußstapfen, füllt diese aber eindrucksvoll aus. Der Körper ist athletisch und vielschichtig. Bouquet nach Paprika, Cassis, Stachelbeeren, kräutrige Würze unterlegt mit feinen Nuancen von frischer Limette und Mocca. Kühle Eleganz, sehr präzise, die subtile Mineralität und die vibrierende Säurestruktur führen zu einem eleganten, schier endlosen Finish. So schmeckt Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark.

Pastagerichte mit Basilikum- oder Ruccolapesto, Antipasti, Spargel und Fisch.