



Dialog 2015



„Dialog“ ist eine Komposition aus 50% Chardonnay, 50% Sauvignon Blanc. Der Jahrgang 2015 erbrachte einen Wein von bezaubernder Eleganz und Fruchtigkeit. Der Chardonnay wurde im Holzfass ausgebaut, welcher diesem Cuvée die Geschmackstiefe und den Körper verleiht. Sauvignon Blanc erbringt die Nervigkeit und Würze. Durch dieses Zusammenspiel aus Kraft und Frische harmonisiert „Dialog“ mit vielen Speisen sehr angenehm.

Alter der Rebstöcke	8 - 22 Jahre
Boden	kalkreicher Schwemmlandboden
Erziehungsart	Hochkultur (80 cm Stammhöhe)
Lesedatum	14. September, 2. Oktober
Vinifikation	dieser Wein wurde sortenrein vergoren, Sauvignon Blanc wurde imahltank und der Chardonnay im Holzfass vergoren, 4 Monate auf der Feinhefe gelagert
Lagerfähigkeit	1 bis 3 Jahre in Jahren nach der Ernte
Speisenempfehlung	dieser Wein passt sehr gut zu kräftig gewürzten Speisen, zu Fisch und Krustentieren, würzigen Vorspeisen und pikanten Nudelgerichten
Servicehilfe	Weißweinglas



Alkohol 12.5 % vol

Säure 5.9 ‰

trocken



AT-BIO-401, Österreichische Landwirtschaft

**JOHANNESHOF
REINISCH**

**Im Weingarten 1, 2523 Tattendorf, Austria
Tel.: +43 (0)2253/814 23, www.j-r.at**