



# HILL Natural Cuvée

## New Generation Non Vintage

Die Trauben wurden von Hand aus dem nordwestlichen Teil der sanften Hügel des Leithagebirges geerntet. Überwiegend Kalksteinböden mit einigen Anteilen von Schiefer.

Nach der Gärung auf der Maische wurde ein Teil dieses Weines in gebrauchten, französischen Eichenfässern auf der Vollhefe zur Reifung gelagert. Ein Teil des Weins wurde nach einigen Monaten umgefüllt und auf der Feinhefe gelagert, um ihn auszubauen. Das kühle Klima, die Nähe zu den Wäldern des Leithagebirges und der Boden geben diesem Wein seinen Ausdruck.

Die komplexe, exotische und fast salzige Aromatik in der Nase setzt sich am Gaumen mit einem vollmundigen Erlebnis fort, getragen von einer vibrierenden Tannin- und Säurestruktur.

50 % Sauvignon Blanc,  
15 % Chardonnay, 15 % Pinot Gris,  
10 % Pinot Blanc, 10 % Grüner Veltliner

## TRENDY

### DETAILS



**ANBAU:** biologisch



**AUSBAU:** gepresst, Gärung im Edelstahltank bei 16 °C, 2 Monate auf der Feinhefe



**ALKOHOLGEHALT:** 13 %

**SERVIERTEMPERATUR:** 12 °C

**TRINKTEMPERATUR:** 12-14 °C

**SÄURE:** 5,5 g/l

**RESTZUCKER:** 0 g/l



**SPEISEEMPFEHLUNG:** würzige Fischgerichte, Charcuterie-Platten



**LAGERPOTENTIAL:** 5 Jahre



**SULFITE ENHALTEN**