

Sauvignon Blanc

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*fruchtig, typisch, harmonisch
Speisenempfehlung: zu würzigen
Fleischspeisen
trocken - 13,0 %vol.*

*Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine
Nuancen von reifen Stachelbeeren und
Guaven, zart nach Cassis, ein Hauch von
Grapefruitzesten. Saftig, feine weiße
Tropenfrucht, lebendig strukturiert,
zitroniger Touch, macht Lust auf ein
zweites Glas.*

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Standort/Boden: Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!

Alkohol: 13,0 %vol

Restzucker: 3,5 g/l

Säure: 6,3 g/l

Ausbau: Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2025 – 2028

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2025

