

Datenblatt →

Sauvignon Blanc 2017



LAGE UND BODEN steiniger Oberboden
mit schottrig-lehmigen Untergrund

SORTE Sauvignon Blanc

JAHRGANG 2017 Heißes, extrem trockenes Jahr, in dem die spätreifenden Sorten im Vorteil waren. Weine mit extremer Präzision und feinsten Tanninen.

BESCHREIBUNG Dieser Wein durchdringt jede Erkältung! Er beeindruckt mit intensivem Duft nach Stachelbeeren, weißen Ribiseln und Holunderblüten. Auch am Gaumen wirkt er sehr expressiv – die saftige Fruchtfülle wird von einer eleganten Säurestruktur getragen. Der Wein ist sehr lebendig und vibriert bis in den Abgang.



92 Punkte

> **ERNTE** Mitte bis Ende September
durch mehrfach händische Selektion

> **GÄRUNG**
90% im Stahltank gekühlt bei 18-20°C
10% in Barriques bei 22-24° C

> **AUSBAU** im Stahltank auf der
Feinhefe

> **ALKOHOL** 13,1 % Alk

> **SÄURE** 6,5 g/l

> **RESTZUCKER** 3,2 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Von Shrimps über
Garnelen bis Hummer - er mag sie alle
und begleitet sie anregend und auf
Augenhöhe. Auch Fischspeisen mit
kräftiger Würzung oder mit schweren
Saucen ist er gut gewachsen.
Außerdem harmoniert er gut mit
Hartkäsen.

> **SERVIERTEMPERATUR**
10-12°C

> **TRINKREIFE**
2018 - 2021

Verfügbar in
0,75lt.