

Datenblatt →

Sauvignon Blanc 2018



Verfügbar in
0,75lt.

LAGE UND BODEN steiniger Oberboden
mit schottrig-lehmigen Untergrund

SORTE Sauvignon Blanc

JAHRGANG 2018 Eine der frühesten Weinlesen aller Zeiten. Prächtiger Jahrgang mit heißem Sommer. Wir freuen uns über die hohe Traubenqualität ohne jegliche Krankheiten. Die Weine zeichnen sich durch schöne Sortentypizität und gehaltvollem Charakter aus. Ein großes Jahr!

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.

> **ERNTE:** Anfang 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** 13,2 % Alk

> **SÄURE** 6,0 g/l

> **RESTZUCKER** 1,7 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 harmonisiert er gut mit Hartkäsen.

> **SERVIERTEMPERATUR**
10-12°C

> **TRINKREIFE**
2019 - 2022