

Datenblatt →

Sauvignon Blanc 2019



LAGE UND BODEN steiniger Oberboden mit schottrig-lehmigen Untergrund

SORTE Sauvignon Blanc

JAHRGANG 2019 Ein wunderbarer Jahrgang. Es ist anzunehmen, dass die Weine neben guter Reife und vollem Körper auch Finesse und unglaubliche Frische haben werden. Zur Fruchttiefe kommt auch ein wunderbar gutes Säurerückrat dazu. Weine mit Balance!

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.



3 Sterne

> **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** 13,4 % Alk

> **SÄURE** 6,4 g/l

> **RESTZUCKER** 3,9 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**
2020 – 2024



Verfügbar in
0,75lt.