

Datenblatt →

Sauvignon Blanc 2020



Verfügbar in
0,75lt.

LAGE UND BODEN steiniger Oberboden
mit schottrig-lehmigen Untergrund

SORTE Sauvignon Blanc

JAHRGANG 2020 Ein herausragender Jahrgang mit etwas späteren Erntestart als in den vorherigen Jahren. Warme Tage, kühle Nächte. Wir hatten gesundes Traubenmaterial und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Es werden uns Weine mit Sortentypizität, schönem Körper, guter Finesse und guter Frische erwarten. Seid gespannt!

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**
2021 – 2025

