

Datenblatt →

# Sauvignon Blanc 2022



Verfügbar in  
0,75lt.

**LAGE UND BODEN** steiniger Oberboden  
mit schottrig-lehmigen Untergrund

**SORTE** Sauvignon Blanc

**JAHRGANG 2022** Ein vielversprechender, spannender Weinjahrgang. Der Witterungsverlauf war aus verschiedenen Gründen herausfordernd. Im Frühjahr wechselten sich kühle und warme Phasen ab, wobei es insgesamt sehr trocken war. Im Weingarten wurde viel Fingerspitzengefühl abverlangt. Die Erwartungshaltung der Weine ist jedoch sehr hoch – wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Gerade bei den Rotweinen freuen wir uns auf einen herausragenden Jahrgang: reife, kleine Beeren mit unglaublicher Konzentration. Bei den Weißweinen erwartet uns Eleganz und wunderbare 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.

> **ERNTE:** Anfang - Mitte 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** 6,3g/l

> **RESTZUCKER** 1,3g/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**  
2023 – 2027

