

Datenblatt →

Sauvignon Blanc 2021



Verfügbar in
0,75lt.

LAGE UND BODEN steiniger Oberboden
mit schottrig-lehmigen Untergrund

SORTE Sauvignon Blanc

JAHRGANG 2021 Ein Jahrgang ganz nach unserem Geschmack! Das Wetter hat sich nämlich fast wie bestellt verhalten: Frühling mit viel Niederschlag, keine zu langen Hitzeperioden im Sommer und die händische Ernte konnte unter perfekten Bedingungen stattfinden. Perfekte Reife und wunderbares Säurerückrat! Es werden uns Weine mit schönem, vollem Körper, guter Finesse und unglaublicher 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.

> **ERTE**: 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** 13,7% Alk

> **SÄURE** 6,5g/l

> **RESTZUCKER** 1,9g/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**
2022 – 2026

