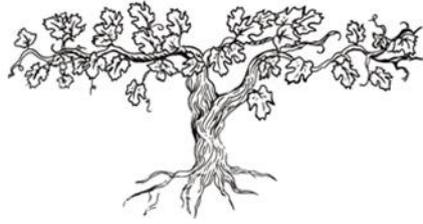


# SCHNEIDER



## 2024 SAUVIGNON BLANC KAITUI

### **JAHRGANG**

Einer frühen Reblüte folgten kühlere Tage im Juni, wie auch in Teilen des Julis. Der August brachte einen Wetterumschwung mit Hitzetagen und trocken-heißen Winden, welche die Reife zügig voranbrachten. Die Weichen für einen klassischen Jahrgang mit großer Fruchtprägung waren damit gestellt.

Trotzdem war bis zum idealen Reifezeitpunkt Geduld gefragt, und somit startete die Lese auf Weingut Schneider erst am 12. September und endete nach exakt sechsundzwanzig Erntetagen am 07. Oktober.

### **LAGE**

Der Löwenanteil der Trauben stammt von kühlen Kalksteinparzellen in hoher Lage. Ergänzt werden sie von einem kleinen Anteil aus dem vorgelagerten Hügelbereich.

Kaitui ist Sauvignon Blanc „Made in Germany“ und ein großer Teil unserer Erfolgsgeschichte

### **VERARBEITUNG**

Ernte von reifen und gesunden Trauben mit einer Maischestandzeit von durchschnittlich 4 Stunden, schonende Pressung unter geringem Druck, anschließend folgte die Gärung im Stahltank.

### **ANALYSE**

12,5 % vol. Alkohol, 1,4 g/l Restzucker, 5,5 g/l Säure