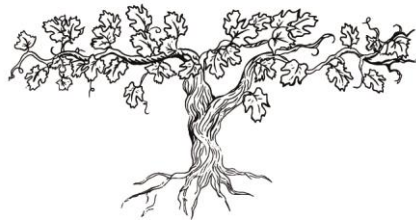


SCHNEIDER



2022 Sauvignon Blanc KAITUI

JAHRGANG

Nach einem spätfrostfreien April startete die Blüte in den wärmsten Lagen bereits im Mai. Nach dem schnellen Aufstellen der Laubwände kam „der große Sommer 2022“ und blieb, mit Spitzenwerten teilweise über 40° Celsius und nahezu keinem Niederschlag, bis zum Lesestart am 26. August erhalten. Dieses Datum dokumentiert den frühesten Erntebeginn seit Bestehen des Gutes. In den ersten Septembertagen kühlte es langsam ab, und meist ruhiges Herbstwetter begleitete die insgesamt 47 Lesetage bis zum gefeierten und finalen *Hurra*.

LAGE

Der Löwenanteil der Trauben stammt von kühlen Kalksteinparzellen in hoher Lage. Ergänzt werden sie von einem kleinen Anteil aus dem vorgelagerten Hügelbereich. Hier wird das Terroir von Buntsandstein und Löss-Lehm dominiert.

VERARBEITUNG

Ernte von reifen und gesunden Trauben mit einer Maischestandzeit von 2-4 Stunden, schonende Pressung unter geringem Druck, anschließend ohne Eingriffe von außen (Schönung o.ä.) kontrollierte Vergärung im Stahltank.

ANALYSE

12,5 % vol. Alkohol, 1,1 g/l Restzucker, 6,2 g/l Säure