

SCHNEIDER



2025 SAUVIGNON BLANC KAITUI

JAHRGANG

Einem milden Winter folgte ein trockener Frühling, welchem sich nahtlos ein großer Sommer anschloss. Der Sonnenhut war im Weinberg ein ständiger und unverzichtbarer Begleiter. Im Juli regnete es gerade so viel, dass die Reben ideal versorgt in die entscheidenden Augustwochen getragen wurden.

Dieser wunderbare Sommer war die Grundlage für einen hervorragenden Jahrgang mit kleinen, hocharomatischen und kerngesunden Beeren. Auf Weingut Schneider startete die Ernte am 06. September und endete, so schnell wie nie zuvor, dreiundzwanzig Lesetage danach.

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, 1,2 g/l Restzucker, 6,1 g/l Säure