

VDP. GUTSWEIN

2021 Sauvignon blanc trocken



Nr. 180

Sauvignon Blanc, auch Blanc Fumé, Sauvignon Jaune oder Muskat-Sylvaner genannt, ist eine Weißwein-Rebsorte mit ungewisser Herkunft, aber starker Verbreitung. Unser Sauvignon blanc ist bewußt in kühleren Lagen gepflanzt um die Frische und Leichtigkeit zu erhalten. Er wächst auf eher kräftigen, tonhaltigen Böden.

WEIN Feine Minze, ein Hauch grüner Apfel und Kiwi im Abgang, grazile Frische, exotische Früchte wie Stachelbeere und Maracuja, herrlich animierendes Säurespiel, grasig-vegetative Noten

AUSBAU Nach der Handlese werden die Trauben schonend verarbeitet. Kaltmazeration, Ausbau im Edelstahl

LAGERFÄHIGKEIT 3-5 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG perfekter Aperitifwein, eisgekühlt auf Terrasse und Balkon, zur leichten Sommerküche, Salat mit Ziegenkäse

TRINKTEMPERATUR 10 °C

ANALYSE A 11,5 %vol, S 7,8 g/l, RZ 4,1 g/l

