

VDP.GUTSWEIN

2022 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 In der Nase Cassis und exotische hellgelbe Frucht mit einem Hauch feiner Minze. Frisch, harmonisch, saftig.

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. Geht gut zur leichten Sommerküche, zum Salat mit Ziegenkäse, Pasta mit Garnelen, Meeresfrüchtesalat oder gegrilltem Gemüse

TRINKTEMPERATUR 10 °C

ANALYSE A 13,0 %vol, S 7,4 g/l, RZ 4,4 g/l



VDP.WEINGUT

