



**OVUM®**  
SAUVIGNON BLANC  
TROCKEN

2022

**Klassifikation** RESERVE  
**Rebsorte** SAUVIGNON BLANC  
**Gärung** Spontangärung im Betonei

**Alkohol** 12,5 %VOL  
**Restzucker** 1 G/L  
**Säure** 6,5 G/L  
**Ausbau** 18 Monate im Betonei auf Vollhefe mit  
einem kleinen Anteil aus dem Tonneaux

**Trinktemperatur** 10 - 13 °C  
**Lagerfähigkeit** 10 - 15 Jahre

Im Duft zeigen sich Anklänge von Pimento, leicht geröstetem Weißbrot, fein-rauchiger Nussbutter, Stachelbeere und Maracuja, gewürzt mit einer Prise maritimer Eindrücke...Frisch und saftig wirkt er am Gaumen. Die feine, fast freche Säure und der ausbalancierte Körper machen Lust auf mehr. Abgerundet wird das Geschmacksbild durch Noten von Kiwi und Nektarine.

Basis dessen sind die Trauben aus unseren 30-jährigen erstklassigen Parzellen im Untertürkheimer Gips.

