OVUM®
SAUVIGNON BLANC
TROCKEN

2020

Klassifikation RESERVE
Rebsorte SAUVIGNON BLANC
Gärung Spontane und stürmische Gärung im Betonei, verfeinert mit einem kleinen Anteil aus dem Barrique

Alkohol 13 %VOL
Restzucker 1,6 G/L
Säure 6,1 G/L
Ausbau 18 Monate im Betonei auf Vollhefe

Trinktemperatur 10 - 13 °C
Lagerfähigkeit 10 -15 Jahre

Im Duft zeigen sich Anklänge von Pimento, leicht geröstetem Weißbrot, fein-rauchiger Nussbutter, Stachelbeere und Maracuja.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.

Weingut Aldinger | Schmerstraße 25 | D-70734 Fellbach
www.weingut-aldinger.de | T +49 (0)711 581 417