



RESERVE

SAUVIGNON BLANC
TROCKEN

2019

Klassifikation RESERVE

Rebsorte SAUVIGNON BLANC

Gärung 90 % kühl vergoren im Stahltank bei 10-12 °C, reduktive Vinifizierung. 10% im Barrique vergoren

Alkohol 12 %VOL

Restzucker 4,3 G/L

Säure 7,5 G/L

Trinktemperatur 9-10 °C

Lagerfähigkeit 6-10 Jahre

Frische Aromen von reifer Kiwi, Stachelbeere und Minze stehen im Vordergrund. Ergänzt werden diese durch würzige Noten von Pimento und Rauche. Im Gaumen lassen sich diese Aromen wiederfinden, wo sie durch eine rassige Säure und Anklänge von Limette abgerundet werden. Somit entsteht ein vollfruchtiger Wein mit langem Nachhall, der mit seinem feinen Schmelz am Gaumen überzeugt.

