



RESERVE

SAUVIGNON BLANC
TROCKEN

2020

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 2,2 G/L

Säure 6,3 G/L

Trinktemperatur 9-10 °C

Lagerfähigkeit 6-10 Jahre

Erfrischende Eindrücke von Stachelbeere, weißer Johannisbeere und Zitronenverbene stehen im Vordergrund. Ergänzt werden diese durch würzige Noten von Rauchpaprika und Rauke. Am Gaumen lassen sich diese Aromen wiederfinden, wo sie durch eine rassige Säure und Anklänge von Amalfi-Zitrone abgerundet werden. Somit entsteht ein vollfruchtiger Wein mit langem Nachhall, der mit seinem feinen Schmelz überzeugt.

