RESERVE
SAUVIGNON BLANC
TROCKEN

2022

Klassifikation RESERVE
Rebsorte SAUVIGNON BLANC
Gärung 90 % kühl vergoren im Stahltank bei 10-12 °C, reduktive Vinifizierung. 10% im Barrique vergoren. Feinhefelager bis April

Alkohol 12,5 %VOL
Restzucker 3,8 G/L
Säure 7,1 G/L
Ausbau 90% Stahltank und 10% Barrique

Trinktemperatur 9-10 °C
Lagerfähigkeit 6-10 Jahre

In diesem Jahr präsentiert sich unser Sauvignon Blanc von seiner sonnigen gelbfruchtigen Seite. In der Nase finden sich Noten von reifer Stachelbeere, rosa Grapefruit und Kiwi. Am Gaumen zeigt der Sauvignon seine verführerische exotische Facette mit Mango und Maracuja. Durch die feine salzige Mineralität und eine Prise von grüner Würze erlangt dieser Wein eine eindrucksvolle Ausgewogenheit. Der lange Nachhall wird komplettiert durch die präsente und harmonisch integrierte Säure.

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