



2025 SAUVIGNON BLANC RESERVE

SAUVIGNON BLANC

TROCKEN

2025

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.

