



**RESERVE**  
SAUVIGNON BLANC  
TROCKEN

---

2022

<b>Klassifikation</b>	RESERVE
<b>Rebsorte</b>	SAUVIGNON BLANC
<b>Gärung</b>	90 % kühl vergoren im Stahltank bei 10-12 °C, reduktive Vinifizierung. 10% im Barrique vergoren. Feinhefelager bis April
<b>Alkohol</b>	12,5 %VOL
<b>Restzucker</b>	3,8 G/L
<b>Säure</b>	7,1 G/L
<b>Ausbau</b>	90% Stahltank und 10% Barrique

**Trinktemperatur** 9-10 °C

**Lagerfähigkeit** 6-10

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 präzise und harmonisch integrierte Säure.

