



RESERVE
SAUVIGNON BLANC
TROCKEN

2023

Klassifikation	RESERVE
Rebsorte	SAUVIGNON BLANC
Gärung	90 % kühl vergoren im Stahltank, 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	6-1 Jahre

In diesem Jahr präsentiert sich unser Sauvignon Blanc facettenreich: In der Nase erwecken Noten von reifer Stachelbeere, rosa Grapefruit und Kiwi einen duftig-frischen Eindruck - subtil flankiert durch eine feine reduktive Note. Am Gaumen zeigt der Sauvignon seine verführerische exotische Seite mit Mango und Maracuja. Durch die zarte 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.

