



2020

SAUVIGNON BLANC

Trocken | Gutswein

Anbaugebiet:	Rheinhessen
Alkohol:	13 % vol.
Säure:	8,1 g/l
Restzucker:	2,5 g/l
Inhalt:	750ml

Das Terroir

Unser Sauvignon Blanc wächst auf Tonmergel-Böden in alten Weinbergen. Die südliche Ausrichtung der Weinberge in Kombination mit dem Boden bieten beste Voraussetzungen für eine perfekte Traubenreife und dichte Weine.

Vinifikation

Lange Maischestandzeit mit Kaltmazeration, schonende Pressung, Gärung im Edelstahlfass mit Reinzuchthefer.

Weinbeschreibung

Goldgelb läuft dieser Sauvignon Blanc ins Glas. In der Nase zeigen sich intensive Aromen von Maracuja, Ananas, Stachel- und Johannisbeeren, gepaart mit einem leicht grasigen Unterton. Die frische, knackige Säure lässt einem das Wasser im Mund zusammen laufen. Am Gaumen dominieren Maracuja und Ananas. Zitrusnoten und Stachelbeere runden den frisch-fruchtigen Geschmack ab. Kräftig von der Statur zeigt er dennoch einen Hang zur Leichtigkeit.

Trinkempfehlung

Unser Sauvignon passt hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, aber auch zu gebratenem Ziegenkäse auf Salat. Ein Gedicht!