

# Sauvignon Blanc

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

*fruchtig, typisch, harmonisch  
Speisenempfehlung: zu würzigen  
Fleischspeisen  
trocken - 13,0 %vol.*

*Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine  
Nuancen von reifen Stachelbeeren und  
Guaven, zart nach Cassis, ein Hauch von  
Grapefruitzesten. Saftig, feine weiße  
Tropenfrucht, lebendig strukturiert,  
zitroniger Touch, macht Lust auf ein  
zweites Glas.*

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc

**Standort/Boden:** Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!

**Alkohol:** 13,0 %vol

**Restzucker:** 3,5 g/l

**Säure:** 6,3 g/l

**Ausbau:** Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank

**Verschluss:** Schraubverschluss

**Optimale Trinktemperatur:** 10 – 12°C

**Optimale Trinkreife:** 2025 – 2028

**Gebinde:** 0,75l

**Jahrgang** 2025

