

2024 SAUVIGNON BLANC · TROCKEN ORTSWEIN

Alkohol: 12,0 % vol. · Restsüße: 2,1 g/l · Säure: 6,9 g/l



AUSBAU

Die Trauben wurden bei kühlen Temperaturen gelesen und erhielten eine lange Maischestandzeit, um die sortentypische Aromatik besonders intensiv herauszuarbeiten. Die anschließende sehr kühle Gärung und der reduktive Ausbau im Edelstahltank bewahren die frische und lebendige Frucht des Sauvignon Blanc.



FARBE

Helles Gelb mit grünen Reflexen.



BUKETT

Ein frisches und ausdrucksstarkes Bouquet mit charakteristischen Aromen von Stachelbeere und Zitrusfrüchten. Feine würzige Nuancen und dezente grüne Paprikanoten verleihen dem Wein eine lebendige, sortentypische und zugleich elegante Aromatik.



GESCHMACK

Am Gaumen präsentiert sich der Sauvignon Blanc frisch und spritzig mit einer lebendigen, klaren Säure. Zitrusfrüchte und Stachelbeere treffen auf feine vegetative Noten und werden durch einen Hauch von Sternfrucht ergänzt. Die präzise Frische und die charakteristische Würze verleihen dem Wein Spannung und einen animierenden Trinkfluss.



SPEISEEMPFEHLUNG

Ein hervorragender Begleiter zu frischen und leichten Gerichten. Besonders gut harmoniert er mit Ziegenkäse, grünem Spargel, Fisch und Meeresfrüchten sowie knackigen Salaten und Kräutergerichten. Auch zu mediterraner oder leicht asiatisch inspirierter Küche ist er eine ausgezeichnete Wahl.



TRINKTEMPERATUR

7–9 °C

