



324 Sauvignon Blanc trocken Gutswein

Weinausbau & Weinberg

Die von südlicher Ausrichtung geprägten Lehm Böden bringen feinduftende Sauvignons hervor.

Stark reduziert im Ertrag und mit selektiver Lese von Hand geerntet werden die Trauben ebenfalls sehr schonend gepresst.

Im Anschluss an die Gärung folgt eine 3-monatige Reife auf der Feinhefe.

Typizität des Weines

Sein zart nach Chassis duftendes Aroma sowie sein Schmelz und seine Geschmeidigkeit am Gaumen machen Lust auf mehr. Die perfekte Ausgewogenheit ist einfach graziös!

Expertise

Rebsorte:	100 % Sauvignon Blanc
Anbaugebiet:	Rheinhessen, Abenheim
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	11,5 % vol.
Restzucker:	2,8 g/l
Säure:	7,0 g/l
Histamingeprüft:	< 0,25 mg/l

Speiseempfehlung

Sein nach Cassis und Litschi duftendes Aroma machen Lust auf mehr. Er passt zu pikant gewürztem hellem Fleisch oder zu leckeren Gemüsevariationen.

Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4036613001321
EAN-Karton 4036613001338