



HILL2

2022

Dunkles Strohgelb mit hellem klarem Rand.

In der Nase zeigt sich der HILL2 mannigfaltig. Schwarze Johannisbeeren, gemähtes Gras, ein Hauch von Lavendel und eine stabile gelbe Frucht lassen keinen Zweifel an der zu erwartenden Dimension. Wollte man nach Aromen suchen, so wären dies Lavendel, zartes Brioche und jene stabile gelbe Frucht, welche den Gesamteindruck prägen.

Es ist vor allem die Verknüpfung aus der klaren kalksteingeprägten Mineralität, der perfekten Ergänzung der beiden beteiligten Rebsorten Sauvignon Blanc und Chardonnay, die in dieser Cuvée perfekt zueinander gefunden haben und dem tragenden, jedoch kaum wahrnehmbaren Moment der gebrauchten burgundischen Barriquefässern, in denen der Wein die letzten 24 Monate verbracht hat.

80 % Sauvignon Blanc, 20 % Chardonnay

PREMIUM

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: 4 Monate Spontangärung im gebrauchten burgundischen Barriquefass, 4 Monate Vollhefelager, 20 Monate Feinhefelager, Cuvéesaison (Blend/Verschnitt), weitere 4 Monate im Edelstahl 3-5 Jahre im Barrique neu/gebraucht



ALKOHOLGEHALT: 13,5 %

SERVIERTEMPERATUR: 10 °C

TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C

SÄURE: 4,1 g/l

RESTZUCKER: 1,8 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Steinpilzrisotto mit Rotbarbe, Rinderfilet mit Buschbohnen, Wildschweinkarree mit Mango-Chutney, Forelle mit frischem Feldsalat, frische Bouillabaisse



LAGERPOTENTIAL: 5 bis 8 Jahre

