



Sauvignon Blanc

2025

Der Sauvignon Blanc präsentiert sich im Glas in mittlerem Strohgelb mit grünen Reflexen.

Die deutlich ausgeprägte Nase gibt den Duft nach Stachelbeere und Holunder, gemähem Gras und grünem Paprika, sowie floralen Aromen wie Kornblume preis.

Diese entfalten sich am Gaumen zu einer wahren Aroma-Explosion, eingebettet in einen erfrischenden, mittleren Körper.

Die fruchtbetonte Linie setzt sich im ausdrucksstarken Abgang fort.

FRISCH UND FRUCHTIG

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: im Stahltank kühl bei 13 - 15 °C vergoren, Gärdauer 5 Wochen, 3 Monate Feinhefe



ALKOHOLGEHALT: 12 %

SERVIERTEMPERATUR: 8 °C

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C

SÄURE: 6,2 g/l

RESTZUCKER: 0,7 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Terrassenwein, zu leichten Gerichten und Spargel



LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre



SULFITE ENHALTEN