



Sauvignon blanc 2023

Herkunft und Boden	Feuerstein, Schiefer und Quarz; die unterschiedlichen Böden bringen mehr Komplexität im Geschmack
Bewirtschaftung	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten. Mitten in den Weingärten wachsen auch Kirsch-, Pfirsich- und Mandelbäume.
Alter der Reben	bis zu 32 Jahre
Erntezeit	im September 2023, von Hand gepflückt
Ausbau	Vergärung im Tank und Lagerung auf der Feinhefe, um Frische und Lebendigkeit zu bewahren.
Beschreibung	Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, feine Fruchtnote nach Stachelbeeren, Holunderblüten und Äpfeln unterlegt mit zart grasigen Aromen, lebendig und frisch
Speisempfehlung	kalte Vorspeisen, Salate, schöne Ergänzung zu Gemüsegerichten, Fisch
Temperatur	Bester Trinkgenuß bei ca. 12°C
Lagerpotential	2 - 5 Jahre
Alkohol	12,0 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,3 g/l