



## Sauvignon blanc 2023

<b>Herkunft und Boden</b>	Feuerstein, Schiefer und Quarz; die unterschiedlichen Böden bringen mehr Komplexität im Geschmack
<b>Bewirtschaftung</b>	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.
<b>Alter der Reben</b>	bis zu 32 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September 2023, von Hand gepflückt
<b>Ausbau</b>	Vergärung im Tank und Lagerung auf der Feinhefe, um Frische und Lebendigkeit zu bewahren.
<b>Beschreibung</b>	Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, feine Fruchtnote nach Stachelbeeren, Holunderblüten und Äpfeln unterlegt mit zart grasigen Aromen, lebendig und frisch
<b>Speisempfehlung</b>	kalte Vorspeisen, Salate, schöne Ergänzung zu Gemüsegerichten, Fisch
<b>Temperatur</b>	Bester Trinkgenuss bei ca. 12°C
<b>Lagerpotential</b>	2 - 5 Jahre
<b>Alkohol</b>	12,0 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Säure</b>	5,3 g/l