



Sauvignon

Die Sauvignon-Blanc-Traube erfordert im Weinberg wie auch in der Kellerei höchste Sorgfalt. Die Rebsorte ist äußerst empfindlich und jede Unaufmerksamkeit kann zu einem geringeren Ertrag oder einer schlechteren oder wechselnden Qualität führen.

Rebsorten

Sauvignon blanc

Weinberg

Alter der Reben: 10 Jahre

Anzahl der Rebstöcke pro Hektar (Durchschnitt): 4.500

Erziehungsform: Einfacher Guyot

Ertrag (Durchschnitt): 80 Doppelzentner/ha
Weinlese: Anfang September

Weinbereitung & reifung

Die Trauben werden zunächst entrappt und danach sanft gepresst. Vor der Gärung wird der Most gemeinsam mit den Trubstoffen 24 Stunden lang auf 5 °C herabgekühlt. Nach einer leichten Klärung erfolgt eine langsame Gärung unter kontrollierten Temperaturbedingungen (14-16 °C). Bis zum Frühling nach der Lese reift der Wein auf seinen Hefen und wird anschließend abgefüllt.

Die sinne

Grünelbe Farbe.

Mit betörendem Bouquet zwischen tropischen Früchten, Holunderblüten, Zitrusfrüchten und Noten von Salbei und Tomatenblättern.

Am Gaumen entfaltet sich eine lebhaft frische, mit langem und kräftigem Nachhall.

Passt zu

Hervorragend zu Vorspeisen mit Tomaten, Spargel, herzhaften Eierspeisen und Krustentieren.

Serviertemperatur: 11°C

Alkoholgehalt (% vol) 12,5%

Gesamtsäure (g/l) 6,00