

Sauvignon Blanc 2010

Rebsorte:	100 % Sauvignon Blanc	
Lage:	Rohrluss	
Boden:	Sand - Lehm, sehr kalkhaltig	
Alter der Reben:	1994 - 16 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 21. 9. 2010	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° bis 20°C	
Maischestandzeit:	3 Stunden	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	01.03.2011	
Gesamteindruck:	Helles Goldgelb mit Grünreflexen, feinen Duft nach Holunderblüten, Zitrus am Gaumen, saftige Mango, vollmundig und weich, klingt süßlich aus mit langen Nachhall.	
Empfehlung:	Zu sommerlichen Salaten oder einfach Solo als Aperitif.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602806
	6er Karton	9120015602813
Prüfnummer:	N 607/11	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	11.6% vol.	
Säure:	6.1 g/l	
Restzucker:	1.0 g/l	
Mostgewicht:	17,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	18.3 g/l	
Relative Dichte:	0,9921	



Auszeichnungen: