

Sauvignon Blanc 2011

Rebsorte:	100 % Sauvignon Blanc	
Lage:	Rohrluss	
Boden:	Sand - Lehm, sehr kalkhaltig	
Alter der Reben:	1994 - 17 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 12. 09. 2011	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° bis 20°C	
Maischestandzeit:	5 Stunden	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	15.03.2012	
Gesamteindruck:	Goldgelb mit grünen Reflexen, im Duft etwas Exotic nach Litschi und Mango. Am Gaumen geradlinig, säurebetont, feine Zitrusnoten, etwas Honig. Feiner Sauvignon, elegant und langer, mineralischer Abgang.	
Empfehlung:	Zu sommerlichen Salaten oder einfach Solo als Aperitif.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015603087
	6er Karton	9120015603094
Prüfnummer:	N 3674/12	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,1%vol	
Säure:	5,5g/l	
Restzucker:	1,3g/l	
Mostgewicht:	19,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	18,3g/l	
Relative Dichte:	0,9905	

