

Sauvignon Blanc 2012

Sorte:	100 % Sauvignon Blanc	
Lage:	Rohrluss gepflanzt 1994 Sand-Lehm, sehr kalkhältig.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 06.09.2012	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 4 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:		
Gesamt- eindruck:	Helles Goldgelb mit grünen Reflexen, im Duft Stachelbeeren und Litschis. Am Gaumen Zitrus und Honigmelone, dezent mineralisch, kompakter Trinkfluss und feinen Abgang.	
Empfehlung:	Zu sommerlichen Salaten oder einfach Solo als Aperitif.	
EAN Codes	Flasche	9120015603308
	Karton	9120015603315
Prüfnummer:	N 4583/13	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,9. %vol	
Säure:	4,6. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	19,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	18,0.g/L	
Relative Dichte:	0,9905	



Auszeichnungen:

2 Sterne Vinaria Weinguide 2013/14

2013