

Sauvignon Blanc 2014

Sorte:	100 % Sauvignon Blanc
Lage:	Rohrluss gepflanzt 1994 Sand-Lehm, sehr kalkhaltig.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 22.09.2014
Weinbereitung:	6 Stunden auf der Maische.
Ausbau:	5 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe.
Abgefüllt:	
Gesamteindruck:	Sattes Goldgelb; dezent reduktiv, dahinter exotische Früchte. Am Gaumen fein-herb; pikant mit leichter Süße; voll und straff. Angenehmes weiches Finish. Wirkt wie aus einem Guss.
Empfehlung:	Zu sommerlichen Salaten oder einfach Solo als Aperitif.

EAN Codes	Flasche	9120015604169
	Karton	9120015604176

Prüfnummer:	N 3821/15
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,4. %vol
Säure:	6,5. g/L
Restzucker:	002,3. g/L
Mostgewicht:	19,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	21,9.g/L
Relative Dichte:	0,9931



Auszeichnungen: