

## Sauvignon Blanc 2015

---

Sorte:	100 % Sauvignon Blanc
Lage:	Rohrluss gepflanzt 1994 Sand-Lehm, sehr kalkhaltig.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 08.09.2015
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 6 Stunden auf der Maische.
Ausbau:	5 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe.
Abgefüllt:	16.03.2016
Gesamt- eindruck:	Helles Goldgelb, frischer Duft nach Litschi und Heu, etwas Zitrus. Widerum Litschi am Gaumen, gut integrierte Säure, ausbalanciert, feinherber Abgang.
Empfehlung:	Zu sommerlichen Salaten oder einfach Solo als Aperitif.

EAN Codes	Flasche	9120015604930
	Karton	9120015604947

Prüfnummer:	N 981/16
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,0. %vol
Säure:	5,2. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	21,6.g/L
Relative Dichte:	0,9915



---

### Auszeichnungen: