



WEINBRIEF *Sauvignon Blanc 2016*

Rebsorte	Sauvignon Blanc – Klone stammen aus der oberen Loire, Sancerre (F)
Jahrgang	2016
Lage	Haiming, Ortsteil Magerbach, Hanglage Reitschule am Fuße des Tschirgantmassivs mit südlicher Ausrichtung, Meereshöhe 660m
Boden	Leicht erwärmbare, lockerer und durchlässiger Schotter-Kalkboden durchzogen mit Muschelkalkablagerungen
Ertrag	Ca. 0,7 Kg pro Rebstock
Weinlese	Händische, selektive Ernte am 31.10.2016

Vinifikation

Gärung und Ausbau	Kontrollierte Gärung im Edelstahltank bei ca. 17-19 °C, kein biologischer Säureabbau, Ausbau „sur lie“ auf der Feinhefe im Edelstahltank
Alkohol	13,4 % vol
Restzucker	1,0 g/l (trocken)
Säure	5,8 g/l

Weinbeschreibung

Helles Strohgelb in der Farbe, der Duft erinnert an Holunder, reifen Stachelbeeren und leicht exotischen Früchten mit etwas Zitrus, saftig und lebendig am Gaumen mit angenehmer Mundfülle und gut stützender Säure, leicht mineralisch am Gaumen und im Abgang

Speisenempfehlung

Empfiehlt sich zu vegetarischen Vorspeisen, zu Spargeln, Suppen, Nudelgerichten, Schnecken, gekochtem oder gegrilltem Fisch, als Aperitif

Serviertemperatur 8 – 10 °C