

SAUVIGNON BLANC 2019

Geschmacksprofil

Klarer Paprikaduft und sortenreine Stilistik. Strukturiert, feines, lebhaftes Säurespiel und knackiger Abgang.

Vinifikation

Ernte in den frühen Morgenstunden, 24 Stunden Maischestandzeit mit Trockeneiszusatz. Schonend gepresst und sehr kühl im Stahltank vergoren.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Restzucker: 2 g/l

Säure: 5,9 g/l

