

SAUVIGNON BLANC 2021

Kostnotiz

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

Speisenempfehlung

Harmoniert gut mit würzigem Fisch, Carpaccio und Gemüse.

Vinifikation

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

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Restzucker: 2,9 g/l

Säure: 6,2 g/l

Prüfnummer: LN 23642/21



SAUVIGNON BLANC 2020

Kostnotiz

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

Speisenempfehlung

Harmoniert gut mit würzigem Fisch, Carpaccio und Gemüse.

Vinifikation

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

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 12,1 % vol

Restzucker: 1,9 g/l

Säure: 6,1 g/l

