



Sauvignon blanc 2020

Herkunft und Boden	Feuerstein, Schiefer und Quarz; Die unterschiedlichen Böden bringen mehr Komplexität im Geschmack.
Bewirtschaftung	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten.
Alter der Reben	bis zu 29 Jahre
Erntezeit	im September 2020, von Hand gepflückt
Ausbau	Vergärung und Lagerung im Tank, um die Frische zu erhalten
Beschreibung	Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, dezente Stachelbeernote, sowie Holunderblüten, feine exotische Fruchtaromen, die sich am Gaumen widerspiegeln; komplexe, vielschichtige Struktur, lebendig und frisch
Speisempfehlung	kalte Vorspeisen, Salate, schöne Ergänzung zu Gemüsegerichten, Fisch
Temperatur	Beste Trinkgenuss bei ca. 12°C
Lagerpotential	2 - 5 Jahre
Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,1 g/l
Säure	5,1 g/l