



## Sauvignon blanc 2021

<b>Herkunft und Boden</b>	Feuerstein, Schiefer und Quarz; die unterschiedlichen Böden bringen mehr Komplexität im Geschmack
<b>Bewirtschaftung</b>	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten. Mitten in den Weingärten wachsen auch Kirsch-, Pfirsich- und Mandelbäume.
<b>Alter der Reben</b>	bis zu 30 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September 2021, von Hand gepflückt
<b>Ausbau</b>	über sechs Monate im Holzfass ausgebaut, danach für einige Wochen im Stahltank gelagert
<b>Beschreibung</b>	Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, feine Fruchtnote nach Stachelbeeren, Holunderblüten und Äpfeln, Anklänge von Grapefruit am Gaumen, lebendig und frisch
<b>Speisenempfehlung</b>	kalte Vorspeisen, Salate, schöne Ergänzung zu Gemüsegerichten, Fisch
<b>Temperatur</b>	Bester Trinkgenuß bei ca. 12°C
<b>Lagerpotential</b>	2 - 5 Jahre
<b>Alkohol</b>	13,0 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Säure</b>	6,8 g/l