



Sauvignon blanc 2025

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. Mitten in den Weingärten wachsen auch Kirsch-, Pfirsich- und Mandelbäume.
Alter der Reben	bis zu 33 Jahre
Erntezeit	im August 2024, von Hand gepflückt
Ausbau	Vergärung im Tank und Lagerung auf der Feinhefe, um Frische und Lebendigkeit zu bewahren.
Beschreibung	Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase Aromen von Grapefruit, am Gaumen feine Frucht von Quitte und Stachelbeeren, frisch und lebendig im Abgang
Speisenempfehlung	kalte Vorspeisen, Salate, leichte Gerichte, Fisch, Gemüsegerichte
Temperatur	Beste Trinkgenuss bei ca. 12°C
Lagerpotential	2 - 5 Jahre
Alkohol	11,5 % Vol.
Restzucker	1,1 g/l
Säure	6,4 g/l