



SAUVIGNON BLANC

2022

Charakteristisch für den Sauvignon Blanc ist der Geruch nach Stachelbeere, Brennnessel und schwarzer Johannisbeere. Dieser Sauvignon hat aber zugleich auch eine unheimliche Leichtigkeit mit einer grünen vegetativen Note. Ausgebaut ist der Wein im Edelstahltank mit kontrolliert kühler Temperatur. Der sehr reduktive Ausbau sorgt für die typische Erhaltung der Sauvignon Blanc Aromen, seiner Authentizität und Frische.

ALKOHOLGEHALT	11 % vol.
SÄURE	5,9 g/l
RETSÜSSE	1,0 g/l
GESCHMACK	trocken
WEINART	weiß
TRAUBEN	Sauvignon Blanc
SIEGEL	Bio
BODEN	Buntsandstein
ALLERGENE	Sulfite