

SAUVIGNON BLANC Wolfsbach 2018

STIL In der Nase präsentiert sich der Sauvignon Blanc Wolfsbach mit einer ausgeprägten Aromatik nach vollreifen exotischen Früchten, Stachelbeere, Grapefruit, zarten Holunderblüten mit dezenter Würze. Am Gaumen trocken, mit einer lebendigen mineralischen Säurestruktur, intensiven Stachelbeeraromen und einem mittelkräftigen Körper. Langer Abgang & Fruchtextotik pur!

HERKUNFT Die Riede Wolfsbach ist geprägt von schottrig-steinigen Bodenstrukturen sowie einer Schicht aus Braunderde mit Glimmerschiefer. Diese Kombination ermöglicht das Keltern von unterschiedlichen Reifegraden und ergibt einen besonders vielschichtigen Sauvignon Blanc.

ENTSTEHUNG Selektive Handlese. Der warme Witterungsverlauf und die frühe Ernte 2018 ermöglichten eine intensive Ausreifung der Trauben. Eine ausgedehnte Maischestandzeit mit langsamer Vergärung im Edelstahl und einigen Monaten Feinhefelagerung führten zur fruchtexotischen Struktur des Sauvignon Blancs.

DATEN 13,5 % vol Alc.; 5,8 g/l Sre.; 2,0 g/l RZ
Stahltank

