



SAUVIGNON BLANC

Höhenluft, trocken



Jahrgang:	2018
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	94°Oechsle
Erntemenge:	70 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	5,3 g/l
Säure:	6,4 g/l
Alkohol:	12,5 % vol.

Traubenverarbeitung: nach dem Abbeeren 48 - 60 Std. Kaltmazeration

Ausbau: langsame gekühlte Spontangärung, Ausbau im Edelstahltank, Feinhefelagerung bis Februar

Weinbeschreibung: Die Weinberge dieses Sauvignon blancs sind überwiegend auf 380 – 400m über Meeresspiegel gelegen. Die frische "Höhenluft" in diesen Lagen sorgt für die verspielten Aromen von Cassis, Pfefferminze und Stachelbeeren mit viel Frische und lebhaftem Ausklang.

WEINGUT BERNHARD ELLWANGER GBR

Rebenstraße 9, 71384 Weinstadt-Großheppach, Tel.: 07151-62131, info@Weingut-Ellwanger.com, www.Weingut-Ellwanger.com