



SAUVIGNON BLANC trocken „Junges Schwaben“

Fumé Blanc

Jahrgang:	2019
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	95° Oechsle
Erntemenge:	35 l/ar
Traubenverarbeitung:	60 Stunden Kaltmazeration der abgebeerten Trauben
Ausbau:	12 Monate Spontangärung in 300 l und 500 l Holzfässern, im Anschluss 4 Monate Ausbau im Edelstahltank auf der Feinhefe
Flaschengröße:	0,75 l/1,5l

Analytische Daten

Restzucker:	5,6 g/l
Säure:	6,7 g/l
Alkohol:	13,5 % vol.

„Ausdrucksstarker Sauvignon blanc aus dem wunderbaren Jahrgang 2019, der Kraft, Würze und Frische perfekt vereint. Sehr spannend, aromatisch am Gaumen mit viel Saftigkeit. Ein Fumé blanc par excellence.“

**VERKOSTUNGSNOTIZ EVANGELOS PATTAS, SOMMELIER
DES JAHRES 2007, DÉLICE STUTTGART**