



## SAUVIGNON BLANC

\*Höhenluft\* trocken



Jahrgang:	2021
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	83°Oechsle
Erntemenge:	65 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	5,1 g/l
Säure:	6,7 g/l
Alkohol:	12,5 % vol.
Traubenverarbeitung:	nach dem Abbeeren 48 - 60 Std. Kaltmazeration
Ausbau:	langsame gekühlte Spontangärung, Ausbau im Edelstahltank, Feinhefelagerung bis Januar

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 schwarzen Johannisbeeren, Holunderblüte, Pfefferminze und Stachelbeeren mit viel Frische und lebhaftem Ausklang.

WEINGUT BERNHARD ELLWÄNGER GBR

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