



SAUVIGNON BLANC

Höhenluft trocken

Jahrgang:	2022
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	89°Oechsle
Erntemenge:	65 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	6,6 g/l
Säure:	6,6 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.