



## SAUVIGNON BLANC

\*Höhenluft\* trocken



Jahrgang:	2023
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	79°Oechsle
Erntemenge:	70 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	7,5 g/l
Säure:	6,3 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.

