



SAUVIGNON BLANC

Höhenluft trocken



Jahrgang:	2024
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	84°Oechsle
Erntemenge:	70 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	6,5 g/l
Säure:	6,3 g/l
Alkohol:	12,0 % vol.
Ausbau:	nach dem Abbeeren 24-36 Std. Kaltmazeration 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.

