

SAUVIGNON BLANC TROCKEN

2025



Pikante Johannis- und Stachelbeeraromen, dezente Holunderblüten, häufig auch "grüne" Noten wie Paprika, frisch gemähtes Gras, ein unnachahmlicher Mineralton mit einer unterstützenden Säurestruktur.

TERROIR

Gut wasserdurchlässige Auflage auf dichtem, schwerem Grund, tertiäre Sande, großer Steinanteil. Ertrag 60hl/ha.

VINIFIKATION

Vor- und Hauptlese mit Hand. 12 Stunden Maischestandzeit mit Trockeneis. Abfüllung im März.

EMPFEHLUNG

Für leichte Speisen geeignet, ein Genießerwein. Ideale Trinktemperatur 8-10°C.

HERKUNFT

Freinsheim

ANALYSE

A 11,5 %VOL · S 6,8 G/L · RZ 4,9 G/L

ALLERGENHINWEIS

Sulfite

