

## **SAUVIGNON BLANC TROCKEN**

2024



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 12 %VOL · S 6,7 G/L · RZ 4,8 G/L

ALLERGENHINWEIS Sulfite

