

2017 Sauvignon Blanc QbA Charakter trocken



vollendet

Sauvignon Blanc steht für knisternde Frische und lebhaft Aromen. Um diese Wesensart ins Glas zu bringen, bedarf es vieler und sensibler Handgriffe. So arbeiten wir im Weinberg mit einem Klonengemisch - d.h. das Pflanzgut im Rebfeld stammt von unterschiedlichen Mutterpflanzen ab. Auf diese Weise sorgen wir für eine große Streuung und Vielfalt hinsichtlich der Reifeentwicklung und Aromenbildung. Durch konkurrierende Maßnahmen zum Traubenwachstum wie die Einsaat von Kräutern oder hoch gewachsene Laubwände erreichen wir eine besonders geschmacksintensive Traubenausformung.

Schon beim Öffnen der Flasche strömen kleine animierende Duftschwaden nach feinerherber Schwarzer Johannisbeere in die Nasengänge und die Neugierde des Genießers ist geweckt. Der erste Schluck bringt die erlösende Gewissheit, den Namenszusatz ‚Charakter‘ verdient zu haben. Ein komplexes Gepräge aus Stachelbeere, Holunder, Grapefruit und Grüner Paprika im Zusammengang mit frischen grünen Noten zeigt sofort Präsenz und beeindruckt durch Schliff und Beharrlichkeit. Grüne Frische trifft auf reife Fülle. Ein Sommererlebnis der besonderen Art!

Auch mit lukullischer Begleitung weiß er sich zu betragen. Ganz wundervoll geht unser Sauvignon Blanc mit frischen Salaten und Gemüsegerichten einher. Insbesondere zur asiatischen Küche, die viel Gemüse, Zitronengras, Curry und Kokosmilch verwendet, passt er äußerst gut. Wir favorisieren ihn bisweilen auch zu Fisch, Muscheln und Krustentieren.

Trinktemperatur	10 - 12 °C
Alkohol	13,0 %vol
Restsüße	4,5 g/l
Säure	7,5 g/l
Art.-Nr.	n° 27
Füllmenge	0,75 l
Allergeneinweis	Enthält Sulfite