



## 2019er Sauvignon-Blanc trocken



lebhaft, intensive Nase nach Stachelbeere und Holunderblüte,  
Spritzigkeit im Mund mit einer harmonischen Säure, der perfekte trockene  
Sommerwein

Ausbaustil: zehnstündige Maischestandzeit, langsame und gezügelte Vergärung im  
Edelstahltank, Lagerung auf der Vollhefe mit regelmäßigem Aufrühren bis Ende  
Februar, anschließende Filtration und Abfüllung

Qualitätsstufe	Gutsweine
Art	Weißwein
Rebsorte	Sauvignon-Blanc
Jahrgang	2019
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	trocken
Säure	7,0 g/l
Restzucker	4,6 g/l
Alkoholgehalt	12,0 % Vol.