

## Sauvignon Blanc 2002

### Ausbau

Selektive Handlese, keine Ganztraubenpressung, 2 Stunden Maischestandzeit. Vergoren und bis zur Abfüllung im Stahltank und im 300l Barrique auf der Feinhefe gelagert. Kein Säureabbau, 15% neues Holz.

### Beschreibung

Kräftiger eleganter Sauvignon Blanc. Duft nach Hollunderblüten und Ananas. Schöne Exaktsüße am Gaumen.

### Speiseempfehlung

Salate, vegetarische Gerichte, weißes Fleisch, asiatische Gerichte.

<b>Ernte</b>	17.09.2002
<b>Abfüllung</b>	27.03.2003
<b>Alkohol (Vol%)</b>	13,5
<b>Säure (g/Liter)</b>	6,0
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1,2
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75
<b>Serviertemperatur</b>	15°C

### 2002: Konzentriert, elegant - und rar

Ein trockener Winter leitete das Jahr ein, Regen fiel nur selten – dafür genau zum richtigen Zeitpunkt. Die Vegetation verlief insgesamt ruhig, geprägt von eher trockenen Bedingungen, die den Reben einiges abverlangten.

Das Ergebnis waren kleine, konzentrierte Beeren mit dichter Struktur. Die Erträge fielen sehr gering aus, doch die Qualität war überzeugend.

2002 brachte elegante, zugleich kraftvolle Weine mit Spannung und Tiefgang – ein Jahrgang, der durch seine Klarheit und Präzision in Erinnerung bleibt.

### Biodynamisch Vegan

