

Sauvignon Blanc 2003

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, 20% neues Holz.

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

Salate, vegetarische Gerichte, weißes Fleisch, asiatische Gerichte.

Ernte	25.08.2003
Abfüllung	25.03.2004
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	5,1
Restzucker (g/Liter)	1,2
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2003: Heiß, früh - und kraftvoll

2003 zählt zu den klassischen Hitzejahren. Nach einem noch kühlen Winter setzte ab dem Austrieb eine lange Phase mit großer Hitze und Trockenheit ein.

Die Ernte begann bereits in der dritten Augustwoche – eine der frühesten überhaupt. Die Erträge waren gering, das Traubenmaterial konzentriert und vollreif.

Der Jahrgang brachte fleischige, kräftige und üppige Weine hervor, die dennoch nicht an Spannung verloren haben. Besonders die Pinot Noirs zeigten eine überraschende Frische und Eleganz.

2003 steht für Dichte, Ausdruck und Reife.

Biodynamisch
Vegan

