

## Sauvignon Blanc 2004

### 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.

<b>Ernte</b>	08.10.2004
<b>Abfüllung</b>	16.03.2005
<b>Alkohol (Vol%)</b>	13,5
<b>Säure (g/Liter)</b>	6,8
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1,1
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75
<b>Serviertemperatur</b>	15°C

### 2004: Spät, fruchtbetont - und mit großem Potenzial

Ein feuchter, nicht zu kalter Winter und ein später Austrieb prägten den Start ins Jahr. Die Vegetation war durch regelmäßige Niederschläge begleitet, der Sommer zeigte sich ausgewogen mit sonnigen Phasen und ab August kühleren, aber trockenen Bedingungen.

Die Reife erfolgte langsam und gleichmäßig – mit dem 30. September verzeichneten wir den spätesten Lesebeginn, seit ich für die Weine verantwortlich bin. Die Trauben präsentierten sich mit viel Frucht, Tiefe und Klarheit. Während andere Regionen unter zu viel Regen litten, fanden wir bei uns optimale Bedingungen vor.

2004 brachte charaktervolle Weine mit großem Lagerpotenzial.

### Biodynamisch Vegan

