

Sauvignon Blanc 2005

Ausbau

Selektive Handlese, keine Ganztraubenpressung, 2 Stunden Maischestandzeit. Vergoren und bis zur Abfüllung im Stahltank auf der Feinhefe gelagert. Kein Säureabbau.

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

Salate, vegetarische Gerichte, weißes Fleisch, asiatische Gerichte.

Ernte	28.09.2005
Abfüllung	17.03.2006
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	6,9
Restzucker (g/Liter)	0,9
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2005: Ein Jahr voller Herausforderungen – und ein Wendepunkt

Ein schneereicher Winter und ein später Austrieb führten in ein Jahr, das von hoher Luftfeuchtigkeit und intensiven Niederschlägen geprägt war.

Besonders Ende August und Anfang September fielen außergewöhnlich starke Regenmengen, die die Ernte massiv beeinträchtigten. Durch die extrem strengen Selektionen mussten wir bis zu 80% der Trauben wegwerfen. Die Qualität in den verbleibenden Partien, vor allem im klassischen Bereich und beim Pinot Noir, war erfreulich, dennoch verzichteten wir auf das gesamte Top-Segment. Ungerberg, Altenberg, Spiegel und auch Panobile wurden 2005 nicht gefüllt.

Die Erfahrungen dieses Jahres gaben den Anstoß für unseren Schritt in Richtung biodynamischer Bewirtschaftung.

Biodynamisch Vegan

