

Sauvignon Blanc 2006

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	26.09.2006
Abfüllung	13.03.2007
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	6,9
Restzucker (g/Liter)	0,8
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2006: Der erste biodynamische Jahrgang - und ein großer

2006 war unser erster Jahrgang unter biodynamischer Bewirtschaftung - und gleich eine echte Herausforderung.

Ein kühler Winter und ein später Austrieb führten in ein Jahr, das lange von hoher Luftfeuchtigkeit und häufigen Niederschlägen geprägt war. Die Arbeit im Weingarten, besonders in der Laub- und Grünpflege, verlangte viel Aufmerksamkeit und Fingerspitzengefühl.

Erst ab Mitte August stellte sich stabiles, trockenes Wetter ein. Das war der Wendepunkt: Die Trauben konnten gesund ausreifen und zeigten sich bei der Lese in hervorragendem Zustand.

Der Jahrgang brachte saftige, kernige Weine mit Tiefe und Spannung - 2006 zählt für uns zu den ganz großen.

Biodynamisch Vegan

