

Sauvignon Blanc 2009

Ausbau

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

Beschreibung

Kräftiger eleganter Sauvignon Blanc. Schöne Frische am Gaumen.

Speiseempfehlung

Salate, vegetarische Gerichte, weißes Fleisch, asiatische Gerichte.

Ernte	14.09.2009
Abfüllung	19.03.2010
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	6,1
Restzucker (g/Liter)	1,7
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2009: Kraftvoll und ausgewogen

Der Winter brachte viel Schnee und sorgte für eine ausgezeichnete Wasserversorgung im Boden.

Ab April stellte sich frühsommerliche Hitze ein, begleitet von wiederkehrenden Gewittern, die zwar intensiv, aber ohne größere Schäden verliefen. Trotz dieser Wetterextreme waren die Bedingungen im Weingarten ideal – die Reben wurden gleichmäßig versorgt und entwickelten sich sehr gut.

Die Lese begann Anfang September und verlief ruhig und unkompliziert. Das Traubenmaterial war gesund und reif.

2009 brachte kräftige, füllige Weine mit Struktur, die dennoch eine überraschende Eleganz zeigen – ein Jahrgang mit Charakter und Ausgewogenheit.

Biodynamisch Vegan

