

## Sauvignon Blanc 2011

### Ausbau

Selektive Handlese, keine Ganztraubenpressung, 4 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.

<b>Ernte</b>	05.09.2011
<b>Abfüllung</b>	08.03.2012
<b>Alkohol (Vol%)</b>	13,5
<b>Säure (g/Liter)</b>	5,6
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1,0
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75
<b>Serviertemperatur</b>	15°C

### 2011: Ein Ausnahmejahrgang

Abgesehen von einigen Spätfrostnächten im Frühjahr, die glücklicherweise ohne Folgen blieben, verlief das Jahr nahezu ideal.

Der Sommer war etwas kühler, mit regelmäßigen Niederschlägen zur richtigen Zeit und ausreichend Sonnenschein. Extreme Hitze blieb aus, was den Reben eine gleichmäßige und langsame Reife ermöglichte. Ab Mitte August zeigte sich das Wetter von seiner besten Seite: sonnig, aber nie zu heiß.

Die Trauben blieben gesund, konnten ihre Frucht langsam entwickeln und bewahrten eine schöne Frische. Die Lese verlief reibungslos, das Lesegut war perfekt.

2011 zählt für uns zu den besten Jahrgängen, die wir je vinifiziert haben.

**Biodynamisch**  
**Vegan**

