

Sauvignon Blanc 2012

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.

Ernte	05.09.2012
Abfüllung	08.03.2013
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,1
Restzucker (g/Liter)	1,5
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2012: Früh, heiß und konzentriert

Ein milder Winter leitete das Jahr ein, gefolgt von kritischen Frostphasen im Mai, die wir zum Glück ohne Schäden überstanden haben.

Danach dominierte Trockenheit, Niederschläge blieben über weite Strecken aus. Die Reben kamen mit den Bedingungen gut zurecht, nicht zuletzt dank unserer lehmigen Böden und der grundsätzlich niedrigen Erträge. a

Die Lese begann bereits Ende August und verlief zügig, auch weil die Mengen sehr gering waren.

2012 brachte konzentrierte, dichte Weine mit Fülle und Kraft. Trotz ihrer Üppigkeit zeigen sie bereits in der Jugend viel Charme und verfügen gleichzeitig über ein beachtliches Reifepotenzial.

Biodynamisch Vegan

