

Sauvignon Blanc 2013

Ausbau

Selektive Handlese, 18 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	22.09.2013
Abfüllung	27.03.2014
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,0
Restzucker (g/Liter)	1,5
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2013: Zwischen Regen und Hitze

Nach einem milden Winter war das Frühjahr bis weit in den Juni hinein ungewöhnlich kalt und nass. Intensive Regenphasen prägten die erste Hälfte des Jahres und verzögerten den Vegetationsverlauf deutlich.

Ab Mitte Juni folgte ein abrupter Wetterumschwung: Es wurde heiß und trocken, so extrem wie selten zuvor. Zum ersten Mal wurden bei uns 40 Grad gemessen. Diese Phase hielt bis Ende August an, bevor erste Niederschläge einsetzten. Trotz dieser Gegensätze präsentierte sich die Lese stabil.

Die Trauben waren gesund und erstaunlich balanciert – ohne Hitzecharakter. Der Jahrgang brachte strukturierte, würzige Weine mit klarer Eleganz und bemerkenswerter Tiefe hervor. 2013 zeigt großes Lagerpotenzial.

Biodynamisch
Vegan

