

Sauvignon Blanc 2019

FALSTAFF 91 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren und gelagert im Edelstahltank.

Beschreibung

Kräftiger, fülliger Stil. Dezente Stachelbeeraromatik am Gaumen, salzig, mineralisch ausklingend.

Speiseempfehlung

Salate, vegetarische Gerichte, weißes Fleisch, asiatische Gerichte.

Ernte 06.09.2019

Abfüllung 07.04.2020

Alkohol (Vol%) 13,0

Säure (g/Liter) 5,8

Restzucker (g/Liter) 1,0

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 15°C

2019: Perfekte Reife mit schöner Struktur und geringen Mengen

Nach einem milden und trockenen Winter folgte ein früher Austrieb. März und April waren überdurchschnittlich warm. Der Mai brachte uns endlich den langersehnten Regen und die kühlen Temperaturen, die die Vegetation etwas verlangsamen ließ. Ab Juni war der Jahresverlauf dann wieder von Hitze und Trockenheit geprägt. Durch die lehmigen Böden wurden die Reben dennoch gut mit Wasser versorgt. Ab Mitte August wurden die Nächte schon etwas kühler und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht brachte viel Struktur und Eleganz in die Weine. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden und perfekten Trauben.

Bio
Vegan

