

WEEDENBORN

Sauvignon Blanc RÉSERVE

Neben dem Sauvignon Blanc Terra Rossa, welcher mittlerweile unangefochten zu den besten Sauvignons in Deutschland zählt, wirkt der Réserve durch die lange Lagerung im Holzfass nochmals konzentrierter. Der Sauvignon Blanc Réserve entsteht sozusagen aus einem „Golden Cut“... die schönsten und besten Trauben aus den wertvollsten Lagen und ältesten Sauvignon Blanc Weinbergen werden per Hand geerntet und im Holzfass vergoren. Dort lagern die Weine für weitere 18 Monate auf der Hefe.

Im Stil großer Burgunder ist der Réserve stillvoll vom Holz gefasst, dabei fein und elegant. Dennoch bringt der Wein reichlich Kraft mit, gelbfruchtige Noten, Geschmeidigkeit am Gaumen und eine feste Struktur und Spannung.

Bitte unbedingt dekantieren.

Der Wein eignet sich für eine längere Reifung.

„ You could easily mistake this for a Pouilly-Fumé, thanks to its intense flint and oyster-shell character. Serious structure and concentration, but quite austere at the long, mineral finish. ”

93 Punkte James Suckling by Stuart Pigott

WEEDENBORN

Am Römer 4-6, D-55234 Monzernheim, Rheinhessen
t. +49 (0)6244.387, weingut@weedenborn.de, weedenborn.de

