

WEEDENBORN

2016 Sauvignon Blanc trocken

Tropische Früchte | Maracuja | Papaya | Geschmacksexplosion

Beschreibung

Eine feine Nase mit der typischen Sauvignon Blanc - Art: Stachelbeere, Holunderblüten, etwas Grapefruit. Im Geschmack finden sich tropische Früchte, Maracuja und Papaya erobern Zunge und Gaumen. Der Wein ist charakteristisch, hat Mineralität, aber auch Schmelz.

Herkunft

Dieser Gutswein ist auf Kalkmergel und Löss-Lehm Boden gewachsen.

Ausbau

Sauvignon Blanc fordert den Winzer zu konsequentem Arbeiten im Weinberg und Keller geradezu auf. Noch mehr als andere Rebsorten. Nach der Ernte von Hand wurden die Trauben mit Trockeneis verarbeitet um den Most vor Oxidation zu schützen. Dies ist uns beim Sauvignon Blanc wichtig, da die typischen Sauvignon Blanc Aromen im Kontakt mit Sauerstoff stark flüchtig sind - sprich, schnell verloren gehen.

Vorhandener Alkohol	12,5 % vol.
Gesamtsäure	7,1 g/l
Restzucker	4,7 g/l

WEEDENBORN

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

