

# WEEDENBORN

*Sauvignon Blanc trocken*

*Stachelbeere | Maracuja | tropische Früchte | Geschmacksexplosion*

## **Beschreibung**

Eine feine, intensive Nase mit der typischen Sauvignon Blanc - Art: Stachelbeere, Holunderblüten, leichte Grapefruit. Im Geschmack finden sich tropische Früchte, Maracuja und Papaya erobern Zunge und Gaumen. Der Wein ist charakteristisch, mineralisch, umschlossen von einer feinen Säure. Deutlich Sauvignon Blanc - dabei aber nicht laut.

*„Zusammen mit dem gemäßigten Klima der hoch gelegenen Weinberge entsteht ein stilistischer Mix aus französischen und neuseeländischen Einflüssen, der ausdrucksstark und zurückhaltend zugleich ist. Schnörkellos und klar.“*

**Kölner Weinkeller**

## **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. Nochmal mehr als andere Rebsorten. Um die „goldene Mitte“ zu treffen zwischen „nicht mehr grün“, aber auch nicht überreif, werden die Sauvignon Blanc Weinberge kurz vor der Ernte in sehr kurzen Abständen beobachtet und der perfekte Zeitpunkt der Ernte für jede Lage individuell und behutsam ausgewählt. Handwerkliches Arbeiten steht im Vordergrund... Handarbeit... wie das Selektieren der Trauben am Rebstock. Nach der Ernte werden die Trauben behutsam verarbeitet, so dass wir die typischen Aromen schützen können, da diese in Verbindung mit Sauerstoff sehr leicht entweichen, sobald die Beerenschale gebrochen wird.

WEEDENBORN

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

