

2022 Sauvignon Blanc

Gutswein

Biowein

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Herkunft: Gutseigene Weinberge rund um Eschbach

Bodenart: Buntsandstein

Ertrag: ca. 75 hl/Hektar

Ausbauverfahren: mehrstündige Mazeration;

gekühlte Gärung im Edelstahl; schonende Flaschenfüllung

Geschmacksangabe: trocken

Säuregehalt: 6,5 g/l

Restzuckergehalt: 4,5 g/l

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Beschreibung: Nach langer Maischestandzeit über Nacht

wurde dieser Sauvignon gekeltert. Somit erhält er seine typische und exotische Frucht nach Stachelbeere, etwas Paprika, gefolgt von

tropischer Maracuja.

Trinkempfehlung: Passt gut zu Gerichten mit Spargel, Gemüse

und Fisch.

Am besten gut gekühlt bei 8 °C genießen.

