

EHRHART



2017 *Sauvignon Blanc* Reserve

Der Wein:	Eine ortsübergreifende Cuvée zweier Winzer: Sven Klundt & Benjamin Ehrhart haben hier eine expressive Sauvignon Blanc Assemblage kreiert.
Geschmacksrichtung:	trocken
Herkunft:	Eschbach & Mörzheim
Bodenformation:	Eschbach: Buntsandstein Mörzheim: Kalkstein
Ertrag:	ca. 40 hl/Hektar
Ausbauverfahren:	Selektive Handlese, 6 monatige Reife im Tonneau & Halbstückfaß auf der Vollhefe
Geschmacksbeschreibung:	Stachelbeere, Zitrus und etwas Maracuja domi- nieren in der Nase. Im Geschmack kraftvoll- würzige Hefenoten die von der animierenden Säure abgerundet werden.
Essensempfehlung:	gegrillte und gebratene Meeresfrüchte, würzig- kräftige Salate und helle Fleischgerichte
Säure:	6 g/l
Restzucker:	0,5 g/l
Alkoholgehalt:	13 % vol.

