



EHRHART

2024 Sauvignon Blanc Réserve

Lagenwein

Biowein, vegan

Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Herkunft:	Göcklinger Kaiserberg
Bodenart:	Buntsandstein
Ertrag:	ca. 30 hl/Hektar
Ausbauverfahren:	selektive Handlese in mehreren Durchgängen; 10 Monate Reife in französischen Barriques
Geschmacksangabe:	trocken
Säuregehalt:	6.5 g/l
Restzuckergehalt:	0 g/l
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Beschreibung:	In der Nase entfaltet dieser Sauvignon ein exotisches, vielschichtiges Aromenspiel von Ananas, saftiger Grapefruit, feinen Noten von Passionsfrucht und einem Hauch grüner Paprika. Am Gaumen überzeugt er durch eine elegante Balance aus lebendiger Säure und cremiger Textur. Der Abgang ist lang und harmonisch. Kurzum: frisch, aromatisch, komplex.
Trinkempfehlung:	Perfekt zu asiatischen Gerichten, Ziegenkäse, Fisch oder einfach als Solist. Am besten gut gekühlt bei 8 °C genießen.

