2025 Sauvignon Blanc

Biowein, vegan



Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Bodenart:	Buntsandstein
Ertrag:	ca. 55 hl/Hektar
Ausbauverfahren:	mehrstündige Mazeration; gekühlte Gärung im Edelstahl; schonende Flaschenfüllung
Geschmacksangabe:	trocken
Säuregehalt:	6,5 g/l
Restzuckergehalt:	4 g/l
Alkoholgehalt:	12 % 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.