

SAUVIGNON BLANC

ENVOY 2016



REBSORTE:	Sauvignon Blanc
AUSBAU:	Qualitätswein Trocken
RIEDE:	Riede Schlossberg
ALKOHOL:	14,3 % vol.
SÄURE:	5,0 g/l
RESTZUCKER:	1,0 g/l
TRINKTEMPERATUR:	13-15° C
LAGERPOTENZIAL:	15 Jahre
VINIFIKATION:	Selektionierte Lese in 300 kg Boxen am 8. Oktober; Maischestandzeit 20 Stunden. Lagerung 12 Monate in kleinen Eiche Fässern.
WEINBESCHREIBUNG:	In der Nase leichte Frucht nach schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren und zart rauchige Barrique-Noten; am Gaumen ein Hauch von Mango und viel Kräuterwürze. Einige Stunden vorher dekantiert schmeckt dieser Wein am besten.