

SAUVIGNON BLANC RIED SCHLOSSBERG 2020



| | |
|--------------------------|---|
| REBSORTE: | Sauvignon Blanc |
| AUSBAU: | Qualitätswein Trocken |
| RIEDE: | Schlossberg |
| ALKOHOL: | 11,7 % vol. |
| SÄURE: | 6,9 g/l |
| RESTZUCKER: | 2,5 g/l |
| TRINKTEMPERATUR: | 8-10° C |
| LAGERPOTENZIAL: | 5 Jahre |
| VINIFIKATION: | Erster Lesetag 2/3 am 14.09., zweiter Lesetag 1/3 am 17.10., die unterschiedlichen Weine wurden cuvettiert und am 25.02 abgefüllt; Lagerung im Stahltank. |
| WEINBESCHREIBUNG: | Duft am Beginn nach gelbe Stachelbeere, ein Hauch von Mango und Maracuja und sehr feinwürzigen Noten. Am Gaumen ein sehr saftiger und ausgewogener Sauvignon Blanc. Noch ganz jung und am Beginn einer ganz großen Entwicklung. |