

SAUVIGNON BLANC

RIED SCHLOSSBERG 2021



REBSORTE:	Sauvignon Blanc
AUSBAU:	Qualitätswein Trocken
RIEDE:	Schlossberg
ALKOHOL:	13,4 % vol.
SÄURE:	6,7 g/l
RESTZUCKER:	4,3 g/l
TRINKTEMPERATUR:	8-10° C
LAGERPOTENZIAL:	5 Jahre
VINIFIKATION:	Lese am 1. September, Maischestandzeit 12 Stunden, Gärdauer 30 Tage, danach 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.