



<b><u>Sorte:</u></b>	<b>Sauvignon Blanc trocken</b>
<b><u>Anbaugebiet :</u></b>	Pfalz
<b><u>Boden:</u></b>	Löss
<b><u>Ertrag:</u></b>	3500l/ha
<b><u>Alkohol:</u></b>	13,06% Vol.
<b><u>Restzucker:</u></b>	0,4 g/l
<b><u>Säure:</u></b>	6,8 g/l
<b><u>Vinifizierung:</u></b>	ausgedünntes und selektiertes Lesegut gestaffelte Handlese 12 Stunden Maischestandzeit gekühlte Gärung im Edelstahltank und im großen Holzfass
<b><u>Weinbeschreibung:</u></b>	Ein sehr reifer und kühler Sauvignon. Duft nach Passionsfrucht, Mango, Lychee, dichte Stachelbeere und ein Hauch Pfefferminz. Am Gaumen finden wir sehr feine und diskrete Holz- noten. Die frische Säure und die feine Mineralität sorgen für einen fantastischen Abgang.
<b><u>Trinktemperatur:</u></b>	12° C
<b><u>Speiseempfehlung:</u></b>	marinierte Spargel mit graved Lachs Mousse von geräuchertem Heilbutt mit Lachs-Tartar