

Sauvignon Blanc

2023 Qualitätswein trocken, 750ml

Sorte:	Sauvignon Blanc
variety:	Sauvignon Blanc
Herkunft:	Ried Salzgründe
source:	Ried Salzgründe
Boden:	schottrige, schwarze Erde
soil:	crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Kühle Gärung im Stahltank bei ca. 18°C
vinification:	Cool fermentation in stainless steel with about 18°C
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
aging:	5 month riped in stainless steel
Trinktemperatur:	9 – 11 °C
drinking temperature:	9 – 11 °C
Trinkreife:	2024 – 2026
drinking maturity:	2024 – 2026
Gesamt Zucker:	3,1 g/l
reducing sugars:	3,1 g/l
Titrierbare Säure:	5,9 g/l
total acidity:	5,9 g/l
Alkohol:	13% vol.
alcohol:	13% vol.
Weinbeschreibung:	Reife Stachelbeeren, Weingartenpfirsich, Holundernoten; saftig, feine Süße-Säure-Balance, Sortentypisch, fruchtig-frischer Abgang.
wine description:	Ripe gooseberries, vineyard peach, notes of elder; juicy, fine balance of sweetness and acidity, typical of the variety, fruity and fresh finish.

