

2020

SAUVIGNON BLANC "Steinmergel" trocken

Häfnerhaslach

0,750L

Schraubverschluss

10,50 €

Bestell-Nr. 312



Terroir

In der klimatisch etwas kühleren Höhenlage bei Häfnerhaslach, gleich unterhalb des Schlierkopfes, der zweithöchsten Erhebung im Stromberg wächst unser Sauvignon Blanc auf flachgründigen Steinmergelschichten. Ganz in der Nähe wurde im letzten Jahrhundert noch Stubensandstein gegraben.

Weinbereitung

Nach der selektiven Handlese achten wir auf besonders schonende, reduktive Verarbeitung. Die Trauben werden sofort eingemaischt und für 24 Stunden kaltmazeriert. Nach dem Pressen wird der Wein im Edelstahltank kühl vergoren.

Beschreibung

Aromen von Stachelbeere, Zitronengras und Sternfrucht mit Anklängen von gelben Früchten und Litschi, mit zartem Schmelz und gut eingebundener Säure

Speiseempfehlung

zu Vorspeisen und Fisch oder zu Gerichten mit frischen Kräutern

Trinktemperatur: 10-12 °C

Alkoholgehalt: 12,4 %

Zucker: 1,4 g/l

Säure: 6,0 g/l