

Sauvignon Blanc *** trocken

Jahrgang: 2022

Analysewerte:

Restsüße: 3,9 g/L **Säure:** 6,1 g/L **Alkohol:** 13,5 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 12 °C

Prämierungen: DLG Bundesweinprämierung 2024 SILBER, Württemberger Weinmeisterschaft 2023 - 1. Platz | Kategorie Weißweine über 12,00€, Landesweinprämierung 2023 GOLD

Geschmack

Angenehm duftiger, äußerst facettenreicher und rassiger Sauvignon Blanc mit sortentypischem Bouquet von Heu und Wiesenblumen; am Gaumen jugendlich-frisch mit exotischer Fruchtanmutung von reifer Melone, Grapefruit und Stachelbeere.

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Im Remstal war Sauvignon Blanc schon vor 150 Jahren kein Unbekannter – damals unter dem Namen Muskat-Sylvaner. Deutschlandweit sind heute wieder 300 ha mit der weißen Edelsorte bestockt; und gerade die deutschen Sauvignon Blanc erhalten bei internationalen Verkostungen immer häufiger herausragende Bewertungen. Das mag auch am hiesigen Klima liegen, das die sortenspezifischen Eigenschaften unterstützt: das unverkennbare Aroma von zarten Gräsern, Kräutern und Stachelbeeren.

Essensempfehlung

Der junge Sauvignon Blanc passt hervorragend zu Fisch, Salaten und Vorspeisen. Ein super Begleiter zu Spargel.

