

2020

Sauvignon Blanc

RÉSERVE trocken

ARTIKELNUMMER: 240-2020

AUSZEICHNUNGEN**90+ Falstaff Sauvignon blanc Trophy 2021****92+ Falstaff Weinguide 2022****89 Eichelmann 2022****89 Vinum****KURZBESCHREIBUNG**

2020 Sauvignon blanc Réserve trocken - französische Fumés als Vorbild! Diese Réserve hat es in sich: eingebettet in eine mineralische Grundnote finden sich in der Nase Stachelbeere, weiße Johannisbeere und weißer Pfeffer, elegante Rauchnoten von Vanille und Feuerstein. Beeindruckend ist das mächtige und kräftige Mundgefühl, mit dem er vollmundig zu einem wunderschön langen, harmonischen Abgang führt - mit vibrierendem Tanningerüst. Er harmoniert wunderbar zu Räucherlachs, herzhaften Pasteten oder würzigem Geflügel, gebraten oder auch aus dem Ofen! Nach dem Dekantieren in ein großzügiges Burgunderglas, Augen schließen und genießen!

DIE LAGE

Unser Sauvignon blanc wächst in unserer Lage Bubenstück auf dem Binger Rochusberg. Die nördlichste Erhebung in Rheinhessen gehört zu einem großen Quarzitriegel, der sich von Frankfurt über den Rheingau und Taunus bis in den Hunsrück erstreckt. An dieser Stelle der Lage ist Quarzit mit Löß vorherrschend. Weine, die aus diesen Lagen stammen, sind feinmineralisch und elegant.

VINIFIKATION

Die vollreifen Trauben wurden Ende September von Hand geerntet. Um eine optimale Balance und Aromakonzentration zu erhalten, standen sie für 12 Stunden auf der Maische. Nach dem Pressen wurde der Most mit traubeneigenen Hefen im Barrique vergoren. Zur optimalen Ausreifung verblieb der Wein für 10 Monate, mit regelmäßiger Batonnage, auf der Vollhefe.

FACTS**REBSORTE:****LAGE:** Rheinischer Landwein**BODEN:** Löß-Lehm, Quarzit**ALK:** 13%vol.**RZ:** 0,6 g/l**SRE:** 7,3 g/l**TRINKEMPFEHLUNG:** 12-14°C**GEBINDE:** 750ml