



2018 Sauvignon Blanc



Der Sauvignon Blanc präsentiert sich trotz seines noch jungen Alters bereits sehr reif.

Diese Farbe, die durch den Holzfass Ausbau forciert wurde, kennt man normalerweise nur von älteren Weinjahrgängen.

Der Wein besticht durch den Geruch von reifen Äpfeln und feinen Röst- und Holzaromen. Im Geschmack entfaltet er jedoch seine wahre Pracht.

Als erstes wird der Gaumen überrannt von dem Aroma einer reifen Birne und einer wunderbar exotischen Maracuja. Getragen wird der Wein von der Fülle des langen Hefelagers. Im Abgang dominieren die eher rauchigen Noten des Holzfasses, jedoch ist auch ein klares Karamellaroma erkennbar. Die würzige Komponente im Abgang verleiht dem Wein Tiefe.

Konsumanlass:

Durch diese würzigen und teils exotischen Aromen eignet sich der Wein hervorragend als Speisenbegleiter gerade für die asiatische Küche. Hier sind besonders Wok-Gerichte geeignet, die etwas schärfer gewürzt wurden aber auch die klassische Süß-Saure-Sauce.

Trinktemperatur: 12-14°C

Trinkreife: jetzt bis 2030

Alk.: 14,5%vol.

Restsüße: 4,9g/l

Säure: 6g/l

Allergene: enthält Sulfite

