

Sauvignon Blanc Reserve

2019 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 Barrique bei ca. 20°C
vinification:	Cool fermentation in Barrique with about 20°C
Ausbau:	12 Monate im Barrique gereift
aging:	12 month riped in Barrique
Trinktemperatur:	9° – 11 °C
drinking temperature:	9° – 11 °C
Trinkreife:	2022 – 2032
drinking maturity:	2022 – 2032
Gesamt Zucker:	1,7 g/l
reducing sugars:	1,7 g/l
Titrierbare Säure:	4,9 g/l
total acidity:	4,9 g/l
Alkohol:	13,5% vol.
alcohol:	13,5% vol.
Weinbeschreibung:	Reife Stachelbeeren, Litschi, Vanilleanklänge, am Gaumen dicht und saftig, salzige mineralische Anklänge mit langem Abgang.
wine description:	Ripe gooseberries, lychee, hints of vanilla, dense and juicy on the palate, salty mineral hints with a long finish.

