

## Sauvignon Blanc

2022 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 Stahltank bei ca. 18°C
vinification:	Cool fermentation in stainless steel with about 18°C
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
aging:	5 month riped in stainless steel
Trinktemperatur:	9 – 11 °C
drinking temperature:	9 – 11 °C
Trinkreife:	2023 – 2025
drinking maturity:	2023 – 2025
Gesamt Zucker:	2,4 g/l
reducing sugars:	2,4 g/l
Titrierbare Säure:	5,4 g/l
total acidity:	5,4 g/l
Alkohol:	12,5 vol.
alcohol:	12,5% vol.
Weinbeschreibung:	Reife Stachelbeeren, Weingartenpfirsich, Holundernoten; saftig, feine Süße-Säure-Balance, Sortentypisch, fruchtig-frischer Abgang.
wine description:	Ripe gooseberries, vineyard peach, notes of elder; juicy, fine balance of sweetness and acidity, typical of the variety, fruity and fresh finish.

