

Sauvignon Blanc 2017

Klarer, animierender, unaufdringlicher Paprikaduft; straff, guter Biss, feines, lebhaftes Säurespiel, anregender Nerv.

Solo an warmen Sommertagen genießen, oder zu Vorspeisen, Salaten und eher deftigen Gerichten wie Beuscherl, Kutteln.

Vinifikation

Maschinelle Ernte in den frühen Morgenstunden, danach 12 Stunden Maischestandzeit mit Trockeneis als Oxidationsschutz. Schonend abgepresst und sehr kühl bei 13 °C im Stahltank vergoren.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Restzucker: 3 g/l

Säure: 5,6 g/l

Prüfnummer: LP28/18

