

Sauvignon Blanc 2016



Rebsorte(n):	Sauvignon Blanc
Qualität:	Qualitätswein
Trinkreife:	2017-2018
Analysedaten:	Restzucker: 3,0 g/l
	Säure: 6,5 g/l
	Alkohol: 12,5 % vol.
Potential:	2017-2019
Lage:	Riede Siebenmath, Sand- und Schwarzerdeboden.
Alter der Rebstöcke:	12 Jahre
Kellertechnik:	Lese Mitte September, Maischestandzeit 4 Stunden. Kontrollierte und gekühlte Vergärung im Edelstahltank bei 16-18 °C. Auf der Feinhefe bis Ende Februar. Abgefüllt Anfang März 2017.
Verschluss:	Drehverschluss
Weinbeschreibung:	In der Nase Hollunderblüten- und Grapefruitnoten, vollmundig und saftig, angenehme Säure und lang anhaltend.
Trinkempfehlungen:	gekühlt bei 11-13 °C
Speisenempfehlungen:	Als Aperitif oder zu kleinen warmen Speisen wie Quiche oder Party-häppchen, aber auch zu Schalentieren oder Meeres- oder Süßwasserfischen, wie Thunfisch, Lachs oder Forelle.
Sonstiges:	Chiantiglas