

Sauvignon Blanc Barrique 2010



Rebsorte(n):	Sauvignon Blanc
Qualität:	Qualitätswein
Trinkreife:	2014-2021
Analysedaten:	Restzucker: 2,4 g/l
	Säure: 6,0 g/l
	Alkohol: 12,5 %vol
Potential:	2013-2020
Lage:	Riede Siebenmath, Sand- und Schwarzerdeboden.
Alter der Rebstöcke:	9 Jahre
Kellertechnik:	Lese Ende September, Maischestandzeit 4 Stunden. Kontrollierte und gekühlte Vergärung im Edelstahltank bei 16-18 °C. Lagerung in Barrique-Eichenfässern über 12 Monate. Abgefüllt im März 2012.
Verschluss:	Naturkork
Weinbeschreibung:	Helles, strahlendes Gold; in der Nase sehr intensiv und reif mit einem Hauch von Eiche und reifen Früchten. Am Gaumen vollmundig und rauchig mit einem schönen langen Abgang.
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