



**2018 SAUVIGNON BLANC trocken**  
**VDP.Gutswein Bio**

**Boden:** Buntsandstein

**Vinifikation:** 24 Stunden Maischestandzeit  
Vorklärung durch natürliche Sedimentation  
Ausbau im Edelstahltank

**Analyse:**

Alkohol:	12,5 %
Säure	6,9 g/l
Restzucker	0,2 g/l

**Charakter:** Charakteristisch für den Sauvignon Blanc ist der Geruch nach Stachelbeere, Brennnessel und schwarzer Johannisbeere. Dieser Sauvignon hat aber zugleich auch eine unheimliche Leichtigkeit mit einer grünen vegetativen Note. Ausgebaut ist der Wein im Edelstahltank mit kontrolliert kühler Temperatur. Der sehr reduktive Ausbau sorgt für die typische Erhaltung der Sauvignon Blanc Aromen, seiner Authentizität und Frische.