

Die Sauvignon blanc-Trauben reifen in traditionellen Weinlagen, auf tiefgründigen Lößlehmböden, südwestlich von Mainz. Die Rebstöcke werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet.

So entsteht Qualität bereits am Weinstock mit voll ausgereiften, aromatischen Weintrauben.



Sauvignon blanc trocken

Die Trauben werden schonen zu charaktervollen Weinen verarbeitet. Durch die kühle Vergärung im Edelstahltank entfaltet er seine exotisch, würzigen Fruchtaromen, die an Stachelbeeren und Mango erinnern.

Ein spannender Wein, der wie kein anderer durch diese exotischen Düfte par excellence besticht.

Die klare, frische Fülle vegetativer und fruchtiger Aromen spiegelt sich auch auf dem Gaumen wieder. Er präsentiert sich elegant und ausgewogen.

Er ist ausbalanciert in punkto Aromenreichtum und Säurespiel und empfiehlt sich somit als passender Begleiter für viele Gelegenheiten und eröffnet der modernen Küche neue Genussebenen.

Analysedaten	Mostgewicht:	88 ° Oechsle
Jahrg. 2017:	Alkohol:	12,5 Vol %
	Restzucker:	6,1 g/l
	Säure:	6,8 g/l

Auszeichnungen:

2017er	mundus vini International:	Gold
2017er	Landesweinprämierung:	Gold
2016er	DLG-Bundes- & Landesweinprämierung:	Silber
2015er	DLG-Bundes- & Landesweinprämierung:	Silber
2014er	DLG-Bundesweinprämierung:	Silber
2013er	Landesweinprämierung:	Gold



Unsere Philosophie:

„Sorgsam zur Natur

Geprägt von der Herkunft

Mit der Handschrift des Winzers

Für Leidenschaft am Genuss“