

Gutswein

2020 Sauvignon blanc

|  |  |
| --- | --- |
| **WEINNUMMER:** | Nr. 43-20 |
| **LAGE/ORT:** | Gutswein |
| **GESCHMACKSRICHTUNG:** | Trocken |
| **BODEN:** | Braunlehm auf Kalkstein  Dalsheimer Bürgel |
| **ANALYSE:** | Alkohol: 11,5vol.; Restsüße: 6,4g/l, Säure:7,6 g/l |
| **INHALT:** | 0,75l |
| **LESE / AUSBAU:** | Kurze Maischestandzeit & im Edelstahl ausgebaut  1/3 IM neuen 500l Tonneau |
| **WEINBESCHREIBUNG:** | Blass Gelb mit grünen Reflexen  Sehr ausdrucksvoll in der Nase  Aromen: ein Hauch Veilchenblüte, frisches Gras & Zitronenmelisse, Zitronenzesten,  Am Gaumen gradlinig, aber mit einer sehr lebendiger Frische und erquickender Säure. Trotz der Jugend - eindrucksvolle Mundfülle mit feiner Mineralität im Abgang. |
| **EMPFEHLUNG:** | * als erfrischenden Aperitif * auf der Haut gebratenem Fisch mit sautiertem Gemüse * Kalbsragout, Hühnerragout mit Blätterteigpastete * Jakobsmuschel mit Reis * Gereifter Ziegenkäse * Spargelgerichte mit zarten Saucen. * für alle, die diese Rebsorten lieben, als Solist empfohlen |
| **TRINKTEMPERATUR:** | 10-12°C |
| **TRINKGENUSS BIS:** | 2025 |