



— STERN —

FÚME

Sauvignon Blanc \*\*\*

trocken

Ausbau:

In kaukasischer und französischer Eiche vergoren, langes Hefelager

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), welches vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier: der Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus. Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Hocharomatischer Sauvignon Blanc.

Schwarze Johannisbeeren, reife Stachelbeeren, Ananas & Mango bestimmen mit den edlen, rauchigen („Fúme“) Noten das Bukett.

Im Mund sehr vielschichtig, saftig komplex, rauchig und frisch;  
ein schier „endloser“ Nachhall

macht diesen Sauvignon Blanc zu einem besonderen Weinerlebnis!

Empfohlene Trinktemperatur:

11-13 °C