



STERN

ORANGE

Sauvignon Blanc ***

trocken

Ausbau:

ORANGE - die 4. Weinfarbe!

Orangeweine werden aus weißen Trauben hergestellt, allerdings werden die Trauben wie Rotwein behandelt – das heißt auf der Maische vergoren, dann in französischer Eiche gelagert und schließlich unfiltriert abgefüllt.

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!

Würze, Brioche und reife Ananas bestimmen das wilde Bukett.

Im Mund sehr vielschichtig: saftig, komplex, etwas hefig und frisch.

Ein schier endloser Nachhall und feine Gerbstoffe machen diesen Sauvignon Blanc zu einem besonderen Weinerlebnis!

Empfohlene Trinktemperatur:

11-13 °C