



## **Sauvignon Blanc**

trocken \*\*\*

### Ausbau:

im Edelstahl vergoren

### Bodenart:

Lösslehm mit Kalk

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

Frischer, saftiger Sauvignon Blanc mit einer erfrischenden Säure.

Die außergewöhnliche Aromatik geht von grünen Früchten wie Kiwi, Stachelbeere und Litschi über Holunderblüten und grünem Apfel bis hin zu exotischen Früchten (Grapefruit und Mango). Im Mund sehr lebhaft und frisch.

Durch seine schwerelose Art ist er das ideale Sommergetränk.

Passt hervorragend zu asiatischen Gerichten.

### Empfohlene Trinktemperatur:

7-9 °C