

Dieser Wein wächst in traditionellen Weinlagen, südwestlich der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt Mainz, im größten deutschen Weinanbaugebiet Rheinhessen und werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet.

Der fruchtbare Lösslehm versorgt die Sauvignon blanc Reben mit reichlich Wasser und Mineralstoffen. Die windoffene Lage sorgt für nächtliche Abkühlung und gewährleistet eine langsamere und lange Ausreifung der Trauben. Der Wein erhält dadurch einen voluminösen, vollen Körper und intensive Aromen.

Sauvignon blanc trocken



Die Trauben werden schonend zu einem charaktvollen Wein verarbeitet. Durch die kühle Vergärung im Edelstahltank entfaltet er seine exotisch, würzigen Fruchtaromen, die an Stachelbeere und Mango erinnern.

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

Die klare, frische Fülle vegetativer und fruchtiger Aromen spiegelt sich auch auf dem Gaumen wider. Der Sauvignon blanc präsentiert sich elegant und ausgewogen.

Der Wein ist ausbalanciert in Aromenreichtum und Säurespiel und empfiehlt sich als Begleiter bei vielen Gelegenheiten; er eröffnet der modernen Küche neue Genussebenen.

Analysedaten	Alkohol:	12,0 % vol
Jahrgang 2023:	Restzucker:	3,3 g/l
	Säure:	6,6 g/l

Auszeichnungen:

2023er	DLG-Bundesweinprämierung:	Silber
2022er	mundus vini international:	Gold
2021er	mundus vini international:	Gold
2020er	DLG-Bundesweinprämierung:	Silber
2019er	DLG-Bundes- und Landesweinprämierung:	Gold
2018er	DLG-Bundes- und Landesweinprämierung:	Silber
2017er	mundus vini international:	Gold
	awc vienna international:	Gold

