



## Retzbacher Sauvignon Blanc trocken

|             |                      |
|-------------|----------------------|
| Kategorie:  | Weißwein – Klassiker |
| Jahrgang:   | 2017                 |
| Alkohol:    | 12,5 % vol.          |
| Restzucker: | 3,3 g/l              |
| Säure:      | 7,0 g/l              |
| Bodenart:   | Löss und Muschelkalk |
| Rebsorte:   | 100% Sauvignon Blanc |

### Ausbauart:

Keine Entblätterung im Weinberg, Handlese, 100% gesundes Lesegut, nach dem Entrappen Trockeneiszugabe, Kaltmazeration für 24 Stunden, Vergärung im Edelstahltank bei 15° C.

### Weinbeschreibung:

Deutlich Aromen von grüner Paprika, frisch gemähtem Gras und vegetabilen Noten zeichnen diesen Wein aus. Im Gaumen zeigt sich eine einzigartige Mineralität gepaart mit einer unterstützenden Säurestruktur. Saftig und frisch präsentiert sich dieser Sauvignon Blanc mit feinem Biss, belebend und animierend zugleich – unser grasig, grüner Sauvignon Blanc!