



Retzbacher Sauvignon Blanc Fumé trocken

Kategorie:	Weißwein – Klassiker
Jahrgang:	2018
Alkohol:	13,0 % vol.
Restzucker:	4,3 g/l
Säure:	6,5 g/l
Bodenart:	Löss und Muschelkalk
Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc

Ausbauart:

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

Weinbeschreibung:

Beim 2018er Jahrgang ist die grüne vegetabile Aromatik nicht so stark ausgeprägt wie in unsren Sauvignons der letzten Jahre.

In der Nase erinnert er nun stark an Stachelbeere und Ananas. Am Gaumen zeigt sich eine einzigartige Mineralität gepaart mit einer unterstützenden Säurestruktur.

Zart vom Holz geküsst – so präsentiert sich unser „neuer“ Sauvignon Blanc Fumé