

Sauvignon Blanc - Barrique, Biowein

Weinbeschreibung

aus vollreifen Trauben, Holunderduft,
in neuen kleinen Eichenfässern gelagert,
halbtrocken, mit würziger Röstaromatik
Schmeichler mit voller Kraft, Maximus

Passend zu

würzigen Speisen, Gerichte mit Curry und Kräutersaucen,
Meeresfische in kräftigen Saucen, Spargel

Jahrgang:	2017
Traubensorte:	Sauvignon Blanc
Lesedatum:	11. Oktober 2017
Lesegradation:	21,5 Grad KMW
Gärung:	ca. 3 Wochen im Barrique
Ausbau:	Barrique neu
Trinktemperatur:	8-10 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 14,5 Vol-%, Restsüße 7,1 g/l halbtrocken Säure 5,8 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 21 mg/l gesamte schwefelige Säure 55 mg/l gesetzliche Sulfithöchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 150 mg/l, frei: 50 mg/l
Vegan geeignet:	Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs
Sortenherkunft:	Frankreich