

Weinexpertise

Weingut Schäfer

2023 Sauvignon blanc trocken



Volumen: 0,75l
Alkoholgehalt: 12,5%
Säure: 6,5 g/l
Zucker: 7,0 g/l
Qualität: QW
Trinktemp.: 7-9°C
Land: Deutschland
Region: Mittelhaardt
Anbaugebiet: Pfalz
Sorte: Sauvignon blanc
Ausbau: Edelstahl

Die Reben stehen im Osten unseres schönes Ortes Mußbach auf einer Lössriegelplatte. Dadurch erhalten die Trauben ihr einzigartiges Aroma und die daraus resultierenden Weine besitzen eine kräftige Struktur.

Um diese Aromatik im Wein zu erhalten arbeiten wir mit selektiver Vorlese per Hand, sowie einer langen Maischestandzeit bevor die Trauben schonend weiterverarbeitet werden. Eine gezügelte Gärung ist besonders aromaschonend und lässt unseren Sauvignon blanc besonders intensiv und ausdrucksstark werden.

Der 2023er Sauvignon blanc besticht durch seine außergewöhnlich aromatische Frucht. Eine Aromaexplosion von gelben Früchten wie Honigmelone, Passionsfrucht, Banane und dem Golden Delicious Apfel lässt Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Beim ersten Schluck überrascht Sie seine unglaubliche Frische und die harmonisch eingebundene Säure umspielt ihren Gaumen. Im Abgang ist er kräftig und retronasale Aromen von Eisbonbon und getrockneter Aprikose verleiten Sie zu einem weiteren Schluck.

Sichern Sie sich schnell diesen besonderen Jahrgang!

Vegan.