



2019 Sauvignon Blanc trocken

Sauvignon Blanc aus dem Hause Tina Pfaffmann!

Lange haben wir überlegt, welche Lage und welche Handhabung für diese außergewöhnliche Rebsorte am besten ist. Und jetzt ist es soweit!

Er ist anders als viele andere. Aussagekräftig, aber nicht aufdringlich. Dezent gelbe Früchte, extravagant, elegant und genau wie ich mich selbst oft fühle: Freudig und fröhlich! Ein Wein der nicht aufgesetzt wirkt, sondern einfach Lust auf mehr macht.



BODEN

40% Kalk 60% Löß



LAGE

Pfalz



LESE

Mitte September wurde selektiv, 100% gesundes Traubenmaterial geerntet



AUSBAU

Nach schonender Pressung durfte der Sauvignon Blanc in eine gezügelte, aber nicht zu kühle Gärung gehen. Intensiver Kontakt mit seiner eigenen Hefe durfte er so lange wie möglich im Edelstahl lagern.



LAGERFÄHIGKEIT

3-5 Jahre



GENUSS

Gastronomischer Begleiter als Terrassenwein zu leichter Sommerlicher Küche. Thaiändische Küche, Fisch- sowie leicht gewürzte Fleischgerichte.



TRINKTEMPERATUR

ca. 7-9°C

Alk. 12,5%
RZ 3,0 g/l
SR 7,4 g/l