

Weinexpertise

Bezeichnung:	Sexauer Sonnhalde Sauvignon Blanc trocken
Jahrgang:	2024
Bodenart:	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenauflage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet.
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Analysewerte:	Alkohol: 12,5 % vol Säure: 5,9 g/l Restsüße: 2,1 g/l
Vinifizierung:	Maischestandzeit über Nacht, gefolgt von alkoholischer Gärung und anschließendem Ausbau imahltank.
Trinktemperatur:	6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz:

Farbe helles Gelb, blass grünliche Reflexe

Nase komplexes Aromenspiel: Stachelbeere, Ananas, Kräuter

Gaumen erfrischender Auftakt, Zitronenzeste, exotische Früchte, Ananas, der 24er Jahrgang beschert uns einen vollmundigen Sauvignon Blanc ohne an Eleganz einzubüßen, der Nachhall ist lang und von Frische geprägt.

Speise Empfehlung:

Seine anregende Art macht ihn zu einem beliebten Aperitif. Eine sehr interessante Kombination ist grüner Spargel und Sauvignon Blanc, ansonsten passt er zu leichten Gerichten oder. In Frankreich reicht man ihn traditionell zu frischem Ziegenkäse.

Besonderheiten:

Der ursprünglich aus Frankreich stammende Sauvignon Blanc wird weltweit angebaut und das in unterschiedlichsten Stilarten. In Baden ist er zwar schon seit 1830 beheimatet, allerdings sind die Rebflächen immer noch sehr klein. 2003 haben wir Sauvignon Blanc gepflanzt und inzwischen hat er eine stets wachsende Fangemeinde unter unseren Kunden.

