

SAUVIGNON BLANC "LETTEN" 2021



BODEN UND TERROIR

Ein schluffiger (sehr feiner Boden) bis sandiger Ton mit geringer Beimengung von Kalk nennt man Letten. Das Gestein hat eine graue Farbe wobei andere Verfärbungen auch möglich sind. Das Wort Letten ist eine Bezeichnung für schwach verfestigte Schiefertone. Wegen der Mineralbestandteile und guter Speicherfähigkeit entstehen ähnlich wie beim Lehm meist fruchtbare Böden.

REBSORTE

Sauvignon blanc

JAHRGANG 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

BESCHREIBUNG

Ein sehr feinfruchtiger Wein, mit zarten Noten nach Stachelbeeren, tropischen Früchten wie Litschi oder gar Mango. Am Gaumen ist er sehr präsent, hat eine tolle Struktur und entfaltet Aromen von grünem Apfel und Kiwi.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

ca. 12 Stunden
Maischestandzeit, gezügelte Gärung bei 17-20° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

12,0 % vol.

SÄURE

7,6 g/l

RESTZUCKER

6,2 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Pasta in allen Varianten. Besonders mit Meeresfrüchten bildet er eine wunderbare Liaison. Aber auch zu Antipasti beispielsweise Schinken und eingelegte Oliven passt er hervorragend.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2025 bei einer optimalen Serviertemperatur von 10° bis 12° C