

SAUVIGNON BLANC "LETTEN" 2022



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 2022

Ein Jahr der Extreme: Auf einen sehr frühen Austrieb folgte eine nie dagewesene Trockenheit. Durch die tiefgründigen Böden der Südpfalz hatten insbesondere ältere Reben allerdings keinerlei Probleme durch die Trockenheit. Ganz im Gegenteil: Pflanzenschutz war aufgrund des geringen Niederschlags 2022 ein untergeordnetes Thema. Ein Jahrgang mit idealen Säurewerten und ganz außergewöhnlich intensiver Aromatik.

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

12,5 % vol.

SÄURE

6,0 g/l

RESTZUCKER

6,4 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 2026 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C