SAUVIGNON BLANC 2022

Stellenrust, Stellenbosch

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●●●	hoch
Körper	schlank	●●●○○	voll
Reife	jugendlich	●○○○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●●	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●○○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	○○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●○	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Schwarze Joha.
Gras
Grüne Paprika
Holunderblüte

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2025
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Sauvignon blanc

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Lagerung	Edelstahltank

BEWERTUNG

einfach geniessen	88/100