

SAUVIGNON BLANC RÉSERVE 2021



Braunewell, Rheinhessen

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

Maracuja
Stachelbeere
Grapefruit
Getoastetes Brot
Kalkstein

STIL

finessenreich
erfrischende Säure
feine Holznote
trocken

ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Weinberg

Sauvignon blanc
alte Parzelle in Lage
Gau-Algesheimer St.
Laurenzikapelle

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100