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

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100