

# SAUVIGNON BLANC 2022



Braunewell, Rheinhessen

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Grapefruit  
Litschi  
Brennnessel  
Gras

## ANLASS

für jeden Tag  
auf der Terrasse  
Abend mit Freunden

## STIL

leicht  
erfrischende Säure  
trocken

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
6 bis 8°C  
Weißwein- oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**

Sauvignon blanc

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau  
Lagerung**

durchgeführt  
Edelstahltank

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

84/100