SAUVIGNON BLANC 2022

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

Grapefruit
Litschi
Brennnessel
Gras

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2027
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	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank

BEWERTUNG

einfach geniessen	84/100