

KNIPSER



2009er Sauvignon Blanc

Qualitätswein trocken

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Spargelgerichte; Meeresfrüchtesalat.

Trinkreife/Lagerung: 2010 bis 2011

Säure: 7,7 g/l

Restsüße: 3,7 g/l

Alkohol: 11,4 Vol.%

Cuvée aus verschiedenen Weinbergen mit Kalkgestein und alluvialen Böden (Kiese und Sande aus Ablagerungen des Rheines). Selektive Handlese Anfang und Mitte September. Kaltmazeration über Nacht in der Tankpresse unter Sauerstoffabschluss. Gekühlte Vergärung bei 19°C im Edeltank.

Intensiver Duft nach Passionsfrucht, Litschi, Brennnessel und Stachelbeere. Belebende, feinnervige Säure und Würze am Gaumen; nachhaltig, saftig und animierend.