ELLWANGER

Bioland

SAUVIGNON BLANC

Höhenluft trocken



Jahrgang:	2025
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	82°Oechsle
Erntemenge:	70 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	8,4 g/l
Säure:	6,6 g/l
Alkohol:	12,0 % vol.
Ausbau:	nach dem Abbeeren 24-36 Std. Kaltmazeration langsame gekühlte Spontangärung, Ausbau im Edelstahltank, Feinhefelagerung bis Januar
Weinbeschreibung:	Die Weinberge dieses Sauvignon Blancs sind überwiegend auf 380 – 400m über Meeresspiegel gelegen. Die frische “Höhenluft” in diesen Lagen sorgt für die verspielten Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Holunderblüte, Pfefferminze und Stachelbeeren mit viel Frische und lebhaftem Ausklang.



Zutaten und Nährwert