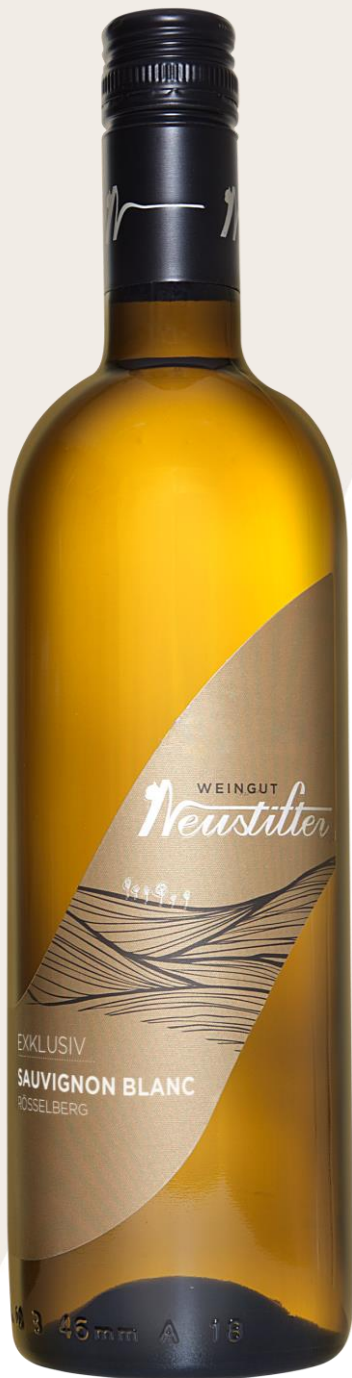


EXKLUSIV  
**SAUVIGNON BLANC**  
RÖSSELBERG 2017

*Der fruchtige Spaßwein!*



### LAGE

Ursprünglich als Pferdeweide in Verwendung bietet der Rösselberg beste Bedingungen für aromatische Sorten. Der hier ausgesetzte Sauvignon Blanc fühlt sich sehr wohl und entwickelt sich besonders starkwüchsig. Der Boden besteht aus tiefgründigem Löss und ist ein guter Wasserspeicher.

### JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Nach dem milden Winter und einem frühen Austrieb bereitete der Spätfrost im April bereits erste Sorgen. Eine weitere Herausforderung war die lange Regenperiode im Sommer, die gerade in unserem trockenen Gebiet sehr ungewöhnlich war. Ende August kam doch noch ausreichend Sonne und läutete eine entspannte Lese ein. Ein goldener Herbst ließ die Trauben schnell reifen. Aromatische Weißweine mit ausgewogener Säure fanden ebenso den Weg in unseren Keller, wie elegante, fruchtige Rotweine.

### AUSBAU

Die reifen Trauben werden schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks. Anschließend lagert der Wein auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Frühjahr.

### KOSTNOTIZ

Grüngelb, Duft nach Heu, Kräutern und Brennnessel, angenehm fruchtig am Gaumen, delikate Säure, spritzig und leicht, ein Wein für unbekümmert fröhliche Stunden.

Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Alkohol	12,0 %
Säure	6,2 g/l
Restzucker	6,3 g/l – trocken
Trinkreife	2017-2021
Speisenempfehlung	zu Meeresfrüchten und leichten Fleischgerichten