

sauvignon blanc 2010



lage und boden:	seufertsberg, sandiger lehm Boden
ernte:	anfang september mit anschließender maischestandzeit 10 - 15 std.
gärung:	vergärung im stahltank bei 18 ° C.
ausbau:	auf der feinhefe
alk:	13,0 vol %
restzucker:	3,1 g/l
säure:	5,0 g/l
beschreibung:	reifer, feiner duft nach stachelbeeren, exotisch, kräftiger langer abgang
inhalt:	750 ml