

# STUDIEN

**2019**  
**SAUVIGNON BLANC**  
**TROCKEN**  
**PFALZ**

Deutscher Qualitätswein  
Restzucker: 5,2 g/Ltr.  
Säure: 7,5 g/Ltr.  
Alkohol: 12,0 %vol  
Enthält Sulfite



#### Zur Rebsorte

Diese aus Frankreich stammende weiße Rebsorte zählt zu den großen Sorten dieser Welt und ist inzwischen weit verbreitet. Sie ist als Mutation aus dem Ergebnis einer Kreuzung aus Traminer und einem noch unbekanntem Partner entstanden. Insbesondere an der Loire werden aus dieser Sorte die bekannten Sancerre und Pouilly-Fumé sortenrein gekeltert. Die Weine aus dieser Sorte zeichnen sich durch lange Lagerfähigkeit aus.

#### Weinausbau

Dieser Sauvignon blanc stammt aus verschiedenen Rebanlagen auf unterschiedlichem Terroir. Nach einer Negativ-Selektion gelangt ausschließlich gesundes Lesegut zur Ernte. Dieser Sauvignon ist modern vinifiziert, d.h. durch Kühlung in Edelstahltanks langsam vergoren.

#### Sensorik

Die vorherrschenden Aromen dieses Weines sind die von Stachelbeere und Johannisbeere, aber auch Anklänge von Maracuja. Durch die Vereinigung von Sauvignon blanc Trauben aus verschiedenen Lagen erhält dieser Wein seine vielfältigen Aromen und sein besonderes Bukett. Eine feine, würzige Note, die an grüne Kräuter erinnert, unterstreicht seine lebendige Art. Seine fruchtbetonende Säure gibt diesem Sauvignon eine frische und prickelnde Note, die durch die natürliche Kohlensäure aus der Gärung noch unterstützt wird.

#### Speisenempfehlung

Zu Salaten mit fruchtigen klaren Dressings und Früchten. Zu Spargel und asiatischen Gerichten.

Trinktemperatur: 10-12°C

#### Lagerfähigkeit

mind. 5 Jahre, danach zwar noch gut trinkbar, aber der Wein verliert seine Finesse und Frische und schmeckt reifer.