

Sauvignon Blanc Réserve QW

Wie viele der Weine von Bietighöfer kommt auch der Sauvignon Blanc Réserve ohne ihm überflüssig erscheinende korrigierende Eingriffe im Keller aus. Handlese, keine Vorklärung, Spontanvergärung im 500l Tonneau der Tonnellerie Sylvain aus Pomerol. Hier reift er solange auf der Vollhefe, bis er durchgegoren ist. Das verleiht ihm ein facettenreiches Potpourri an Aromen. In der Nase Anklänge feiner Kräuter, gefolgt von Feuerstein, reifer Stachelbeere, Zitronenschale und zart rauchig unterlegter Mineralität. Ein noch jugendlicher Wein, der schon viel zu bieten hat.

Erzeuger:	Weingut Bietighöfer
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2022
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Grüner Spargelsalat, asiatischer Küche
Artikel-Nr.	58083
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	60
Gesamtsäure (g/l)	8
Restzucker (g/l)	1,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	132
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,6
Weinstil	Holzfass

