

## LINIE BLAU

### Sauvignon Blanc

trocken

**Jahrgang:** 2018  
**Anbaugebiet:** Württemberg  
**Rebsorten:** Sauvignon Blanc

#### Linie BLAU

Mit unseren Rebsortenweinen verbinden wir regionale Tradition mit zeitgemäßem Stil. Die Weine dieser Linie bringen ihre Individualität klar zum Ausdruck und laden ein zu einem Streifzug durch die Vielfalt der Rebsorten Württembergs. Ob zum gehobenen Anlass, beim Familienfest oder zum Gartenfest mit Freunden – diese Weine sind in jedem Fall die richtigen Begleiter.

#### Beschreibung:

Helles Gold mit grünen Reflexen. Sehr gut ausbalanciert und nicht zu parfümiert, frisch und geradlinig präsentiert sich dieser Sauvignon Blanc mit Aromen von Stachelbeere, einem Hauch von Grapefruit und tropischen Früchten. Animierende, lebhaft Aromen mit dezenten Anklängen frischer Kräuter bestätigen die Nase. Die lebendige Säure kitzelt den Gaumen und macht Lust auf mehr.

#### Ausbau:

Für den Sauvignon Blanc wurden die Trauben aus zwei verschiedenen Lagen mit unterschiedlichen Reifegraden von Hand gelesen. Ab Kelter vermieden wir Sauerstoffkontakt um die typischen Aromen herauszuarbeiten. Die Maische wurde gekühlt nach 16 Stunden Standzeit gekeltert. Unter Zugabe einer Kaltgärhefe wurde der Sauvignon Blanc gezügelte vergoren. Das Aroma intensivierte sich beim angeschlossenen Feinhefelager weiter.

#### Speisenbegleiter:

Passt ideal zu leichter Küche wie Fischgerichten, Spargel oder Salaten.

**Restzucker:** 2,6 g/l  
**Gesamtsäure:** 5,4 g/l  
**Alkoholgehalt:** 12,5 %vol  
**Trinktemperatur:** 6–9 °C  
**Trinkempfehlung:** bis 2020  
**Allergene:** enthält Sulfite

