

Allacher



2025 SAUVIGNON BLANC

Sorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Alkohol: 12%vol

Säure: 6,1 g/l

Restzucker: 3,4 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:

In der Nase angenehmer, intensiver Duft nach Stachelbeeren und Holunderblüten; am Gaumen lebhaft mit dezenten grasigen Noten; sehr vollmundig, aromatisch mit perfekter Harmonie im Abgang; ein typischer Vertreter der Sorte Sauvignon Blanc.

Vinifizierung & Ausbau:

Die Trauben wurden gerebelt und 12 Stunden auf der Maische belassen. Besonders bei aromatischen Traubensorte ist das sehr wichtig um die Aromaauslaugung zu fördern. Anschließend wurden die Trauben schonend gepresst. Durch natürliches Absetzen wurde der Most komplett geklärt. Der Most wurde gekühlt im Edelstahltank zu Wein vergoren. Durch wöchentliches Rühren wurde der Kontakt zur Feinhefe intensiviert. Der Wein wird dadurch runder und geschmeidiger und bleibt länger aromatisch.

Serviertemperatur: 6-8 °C