



SAUVIGNON

Im Glas präsentiert er sich sehr lebendig in einem frischen Hellgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Das verlockende Bouquet enthüllt zu Beginn Noten von Stachelbeere im Zusammenspiel mit einem Hauch Johannisbeere, Anklängen von Holunderblüte und einer Spur Brennessel und Feuerstein.

Am Gaumen vermittelt er einen lebendigen Eindruck, dank seines frischen Charakters, seiner eleganten, animierenden Säure und seiner ausgezeichneten Balance.

Der ausgewogene, gut strukturierte Geschmack beeindruckt durch Mineralität und seinen klaren, aromatischen Abgang.

HOFSTÄTTER KLASSIFIZIERUNG

● Klassikerg

TRAUBENSORTE

Sauvignon

BODEN

Lockere, leicht erwärmbare Mergelböden

VINIFIKATION

Sofort nach der Anlieferung werden die Trauben abgebeert und 8 Stunden mit den Schalen in Kontakt belassen, bevor sie sanft abgepresst werden. Der Most wird durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt und bei kontrollierter Temperatur vergoren.

SERVIERTEMPERATUR

8° - 10° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Vorspeisen, Fisch, helle Fleischsorten.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

