



Sauvignon Blanc

Stuttgarter Mönchhalde

2019

trocken

Weinkategorie: Standard

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Weinlage/Weinberg: Pragsattel

Anbau: Gelesen in zwei Teilen. Beschattete, „grüne“ Trauben und zwei Wochen später sonnengereifte Trauben.

Ausbau: Größerer Teil früher gelesene Trauben, kleiner Teil später gelesene Trauben. Ausbau im Edelstahl.

Alkohol: 13,5 %VOL

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 5,5 g/l

Klassischer Sauvignon Blanc nach regionaler Mentalität. Grüne Paprika und Stachelbeere dominieren, werden aber ergänzt durch exotische Anklänge. Die verspielte Säure macht den Sauvignon Blanc erfrischend und aufregend.

Falstaff 2021: 91 Punkte

Artikelnummer: 83319

