

# Sauvignon Blanc Reserve BIO QbA trocken Bietighöfer



ANBAUGEBIET Deutschland/Pfalz

PRODUZENT Bietighöfer, Mühlhofen

Stefan Bietighöfer, Mid-Ager, Genussmensch, Demeter-Winzer aus dem Südpfälzer Hinterland. Genauer: Billigheim-Ingenheim. Der Tiger selbst - feine Ironie! Sein Weinstil: durchdrungen von Mut, guten Ideen, Trinkerfahrung, Wissen und Intuition. Die Lagen mit gesunden, lebendigen Böden in traumhaftem Klima, die Trauben und die Natur um Billigheim-Ingenheim bilden sein Ausgangsmaterial. Die Weine selbst - eigene Köpfe mit Faustschlag. Trotzdem zugänglich, mit reichlich Trinkfluss und dem Einfluss von allerbestem Holz. Interesse? - Er beißt nicht!

REBSORTE 100% Sauvignon Blanc

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Muschelkalk, Buntsandstein

VINIFIZIERUNG Ausbau 40% Stahltank, Spontangärung, Vollhefelagerung, 60% im 500l-Tonneaux Holzfass

Farbe: Mittleres Gelb mit grünlichen Reflexen.

Duft: Großartige Frucht mit Mango, Litschi, Ananas, Holunder, leicht rauchig durch die zarte Holznoten. Kräutrige Noten.

Geschmack: Rassig, dichte Frucht, zupackende Art, finessenreich, mineralisch, feinwürzig, toller Schmelz und ein sehr langer Abgang.

## KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Fruchtig, frisch, mineralisch und animierend, Säure mittel (-)

Wie viele der Weine dieses Weinguts kommt auch der Sauvignon Blanc Reserve ohne überflüssig korrigierende Eingriffe im Keller aus. Handlese, Spontanvergärung, keine Vorklärung und alles im 500l-Tonneaux der Tonnellerie Sylvain aus Pomerol. Hier reift er solange auf der Vollhefe bis er durchgegoren ist. Das verleiht ihm ein enormes Potpourri an Aromen.

WEINANALYSE Alkohol 13,0 % vol. R-Zucker 2,3 g/l Säure 6,7 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 6-11 °C

DEKANTIEREN Kurze Belüftung im Weinglas

LAGERFÄHIGKEIT 6 Jahre +

## SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Perlhuhn aus dem Ofen mit Faisselle und gegrilltem Kürbis.

ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG BIO | DEMETER

