

Sauvignon Blanc QbA trocken Markus Schädler



ANBAUGEBIET Deutschland/Pfalz
PRODUZENT Markus Schädler, Ruppertsberg
 Markus Schädler führt das Weingut seit 2001 bereits in der vierten Generation fort. Den Grundstein legte sein Urgroßvater Mathäus Schädler. Das Motto von Markus lautet: "Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken." Seine Weinberge umfassen 14 Hektar Reben. Die Bodenversorgung wird größtenteils mit organischem Dünger durchgeführt. Für den Pflanzenschutz werden Mittel verwendet die biologisch abbaubar sind.

REBSORTE 100% Sauvignon Blanc

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Sandboden, Lehmboden, Kalk

VINIFIZIERUNG Ausbau auf der Hefe ca. 3Mo.

Farbe: Helles Gelb.

Duft: Sehr aromatisch, vegetativen Noten und exotische Frucht (Mango),

Geschmack: Am Gaumen Mango pur und dann ein toller 10 Minuten langer Nachhall.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Sehr fruchtig nach exotischen Früchten (Mango), vollmundig und erfrischend, kräftige Säure.

Der Sauvignon stammt aus 3 unterschiedlichen Lagen. Der Ertrag liegt bei 50 hl/ha. Die Gärung startet mit einer neuseeländischen Wildhefe und wird fortgeführt mit einer neuseeländische Reinzuchthefer.

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % vol. R-Zucker 7,1 g/l Säure 6,1 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 7-8 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 2 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Frische Sommersalate und dazu passende Dressings mit Zitrone oder Limette und Vinigrette. Frische Zutaten bzw. rohes Gemüse wie Erbsen, Bohnen, Spargel, Tomaten, Zucchini. Frische Kräuter wie Basilikum oder Minze

**ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG**

