AUSBAU

WEEDENBORN

spontan vergoren · 18 Monate auf der Vollhefe · französische Eiche · neues Holz

"...with the 2023 vintage, winemaker Gesine Roll of the Weedenborn winery in Rheinhessen has pushed the bar for this grape in Germany another, decisive notch higher. Her Sauvignon Blanc Réserve 2023 is a masterpiece of flint, pink- and yellow-grapefruit intensity. There's gigantic energy on the compact and very concentrated medium-bodied palate. It can stand next to the best Sauvignons that the Loire or anywhere else on planet wine have to offer....."

James Suckling, Tasting Notes , 23.07.2025

98/100 James Suckling Punkte
94/100 Yves Be e



2024

Sauvignon Blanc Réserve

TROCKEN

Nährwertangaben

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Säure	6,2 g/l
Restsüße	0,6 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß

Sauvignon Blanc. Mit Zeit, Geduld und Anspruch.

Die Frucht wird gelber. Die Würze tiefer. Der Wein gewinnt an Schmelz, Spannung und Substanz.

18 Monate auf der Vollhefe geben ihm Ruhe und Textur. Französische Eiche zeichnet dabei den Rahmen und bringt Struktur. Nicht als Hauptdarsteller. Sondern als Partner, der dem Sauvignon seinen Raum für Lebendigkeit lässt.

HERKUNFT

Kalk · älteste Sauvignon-Blanc-Reben · präzise selektioniert · 232 N.N.

232 N. N. WEEDENBORN

WEEDENBORN

Am Römer 4-6, 55234 Monzernheim, Rheinhessen
t: ▪49 (0) 6244 387, weingut@weedenborn.de, weedenborn.de