WEEDENBORN



2019

Sauvignon Blanc Réserve

TROCKEN

Neben dem Sauvignon Blanc Terra Rossa, welcher mittlerweile unangefochten zu den besten Sauvignons in Deutschland zählt, wirkt der Réserve durch die lange Lagerung im Holzfass nochmals konzentrierter. Der Sauvignon Blanc Réserve entsteht sozusagen aus einem „Golden Cut".
Im Stil großer Burgunder ist der Réserve stillvoll vom Holz gefasst, dabei fein und elegant. Dennoch bringt der Wein reichlich Kraft mit, gelbfruchtige Noten, Geschmeidigkeit am Gaumen und eine feste Struktur und Spannung.

Herkunft
Diese Trauben sind die schönsten und besten Trauben aus den wertvollsten Lagen und ältesten Sauvignon Blanc Weinbergen.

Ausbau
Unser Réserve wurde spontan vergoren und lag 18 Monate im neuen Holz (französische Eiche) auf der Vollhefe.

"Als Reserve ist Gesines Sauvignon Blanc eine Offenbarung. Die Komplexität der Aromen ist grandios, er fächert eine riesige Bandbreite von Zitrusnoten, Blüten, Stachelbeere und leichtem Raucharoma auf. Das ist eine höhere Ebene für Sauvignon Blanc, vielseitig, hochkomplex und sinnlich, getragen von einer klaren Vision."

Kölner Weinkeller, "Best of unsere Lieblingsweine", Januar 2022

91/100 Eichelmann Punkte

Alkoholgehalt	13 % vol
Säure	7 g/l
Restsüße	1,8 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß
Allergene	Sulfite

232 N. N. WEEDENBORN

WEEDENBORN

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