WEEDENBORN



2018

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.

"Wonderful combination of ripe white fruit, some yellow grapefruit and melon, plus fine toast and vanilla oak.
At first powerful and concentrated with a good deal of chalky tannins, but then the mineral acidity comes through and makes it so light and precise. Drink or hold."

James Suckling, November 2020

Gewinner der 2020 Fallstaff Sauvignon Blanc Tropy mit 93/100 Punkten
90/100 Eichelmann Punkte

Alkoholgehalt	13 % vol
Säure	6,5 g/l
Restsüße	0,8 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