WEEDENBORN




2016

# *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.

*"You could easily mistake this for a Pouilly- Fumé, thanks to its intense flint and oyster-shell character.*
*Serious structure and concentration, but quite austere at the long, mineral finish. Drink or hold."*

*Stuart Pigott für James Suckling, September 2019*

93/100 James Suckling Punkte

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt** | 12,5 % vol |
| **Säure** | 7,1 g/l |
| **Restsüße** | 1 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