WEEDENBORN



2019

SAUVIGNON BLANC TERRA ROSSA

TROCKEN

Sehr vereinnahmende Aromen nach frischer Minze, reifer Grapefruit und Stachelbeeren. Im Mund kommt dazu gleich eine unglaubliche mineralische Komplexität, die den ganzen Gaumen in Anspruch nimmt. Dazu sehr präzise Aromen von Südfruchten, reifer Mango, Papaya und Physalis. Opulenz und dabei elegant und sehr finessenreich.

Herkunft
Dieser Ortswein wächst auf dem besonderen und raren Boden Terra Rossa im Herzstück der Westhofener Steingrube.

Ausbau
Sauvignon Blanc fordert den Winzer zu konsequentem Arbeiten im Weinberg und Keller geradezu auf. Noch mehr als andere Rebsorten. Nach der Ernte von Hand wurden die Trauben mit Trockeneis verarbeitet um den Most vor Oxidation zu schützen. Dies ist uns beim Sauvignon Blanc wichtig, da die typischen Sauvignon Blanc Aromen im Kontakt mit Sauerstoff stark flüchtig sind - sprich, schnell verloren gehen.

"Die Kühle der Höhenlagen Monzernheims und der Kalk Westhofens werden in Schliff und Eleganz umgesetzt. Unser Falstaff-Tipp ist der Sauvignon »Terra Rossa«: Der rote Boden gibt dem Wein Fülle und Würze. Einen so raffinierten Terroir-Sauvignon findet man für 18 Euro selten."

Aus dem Fallstaff Guide 2021

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Säure	7,1 g/l
Restsüße	1,2 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß
Boden	Terra Rossa
Allergene	Sulfite

232 N. N. WEEDENBORN

WEEDENBORN

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