WEEDENBORN



2016

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.

„A deep and subtle sauvignon blanc with a lot of positive, lees character. Fine, yellow-grapefruit note and only a hint of the more conventional, green and tropical sauvignon aromas. Medium-bodied palate with delicate creaminess and more than enough depth on the palate. The long, precise finish is supported by beautifully integrated tannins and fine-mineral character. Drink or hold. Screw cap." - James Suckling

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Säure	6,9 g/l
Restsüße	0,8 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