WEEDENBORN



2024

SAUVIGNON BLANC TERRA ROSSA

TROCKEN

Nährwertangaben

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 Südfrüchten, 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.

"Vielschichtige Nase mit Aromen von Zitrone, Zitronengras und Lorbeerblatt, auch etwas Mandarine. Für die Beschreibung des Gaumens braucht man nur vier Wörter: Kalkstein in your Face! Das ist so ungemein karg, geradlinig und präzise!"

Fallstaff, November 2023

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Säure	6,2 g/l
Restsüße	0,5 g/l
Geschmack	trocken
Allergene	Sulfite

232 N. N. WEEDENBORN

WEEDENBORN

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