



2021

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.

„Das hat schon eine burgundische Klasse, was hier aus dem Glas duftet. Der Holzeinfluss ist da, aber auf eine ganz dezente Art und keineswegs störend. Hier trifft eine fulminante Zitrusfrucht auf herrliche Aprikose und Pfirsich. Der kommt schon etwas kraftvoller daher ohne dabei die Frische zu verlieren. Delikater cremiger Schmelz, welcher den Antrunk so delikats weich fließen lässt.“ - LOBENBERGS

Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Säure	7,0 g/l
Restsüße	1,2 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß
Allergene	Sulfite

WEEDENBORN

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

