WEEDENBORN



2022

Sauvignon Blanc Réserve

TROCKEN

Neben dem Sauvignon Blanc Terra Rossa, welcher mittlerweile unangefochten zu den besten Sauvignons in Deutschland zählt, wird die Sauvignon Blanc 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
Die Réserve wurde spontan vergoren und lag 18 Monate im neuen Holz (französische Eiche) auf der Vollhefe.

"Balsamisch und würzig im Duft, Kamille jodige Anklänge, gelbe Stachelbeeren, frische Zitronen, firscher Grasabschnitt und Mandarine. Am Gaumen stoffig, dennoch zeitgleich fein nuanciert, mineralisch salzig vom Auftakt bis zum langen Finale, frisch mit Zug und Potenzial."

Aus dem Fallstaff Guide 2024

97/100 James Suckling Punkte
94/100 Robert Parker Punkte
94/100 Vinum Punkte
93plus/100 Fallstaff Punkte

Alkoholgehalt	13 % vol
Säure	7,3 g/l
Restsüße	0,8 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß

232 N. N. WEEDENBORN

WEEDENBORN

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