WEEDENBORN



2020

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.

"Vom Sauvignon Blanc haben wir drei Weine probiert.... Bei den Réserven kommen dann mehr Komplexität und ein geschmackvoller Holzeinsatz ins Spiel. Diese höhere Konzentration weist auch der Reserve vom Sauvignon Blanc auf, bleibt dabei aber hochelegant."

Aus dem Vinum Weinguide 2023

93/100 James Suckling Punkte
93/100 Robert Parker Punkte
92/100 Fallstaff Punkte
90/100 Eichelmann Punkte
91/100 Vinum Punkte

Alkoholgehalt	13 % vol
Säure	7 g/l
Restsüße	1,2 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß
Allergene	Sulfite

232 N. N. WEEDENBORN

WEEDENBORN

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