
Margarethenhof

WEINGUT FAMILIE LUCAS FORST



WEINEXPERTISE

Weingut Margarethenhof GbR



2018 Sauvignon Blanc KERNSTÜCK trocken

Wein-Nr: 25-18
Volumen: 0,75l
Alkoholgehalt: 12,04%
Säure: 7,2 g/l
Zucker: 6 g/l

Besonderheiten:

Die geernteten Trauben werden entrappet (die Beeren von den Stielen getrennt), in der Traubenmühle leicht angequetscht und bleiben über Nacht im Kühlhaus (Kaltmazeration). Allgemein ist unser Ziel ein möglichst reduktiver Ausbau ohne den Einfluss von zu viel Sauerstoff.

Der Wein:

Ein fruchtiger Sauvignon Blanc mit sortentypischen Stachelbeeraomen, sowie einem kräutrigen Zitrus-Kernobstduft und einem Hauch reifer Melone und gelben Früchten. Klare, feinsaftige Stachelbeerfrucht, Zitronentee, etwas Nüsse und Thymian, mit lebendiger Säure, Nachhaltig, erdig und zupackend im Abgang.