

WEINEXPERTISE

| | | | |
|--|--|-----------|---------|
| Weinbezeichnung: | 2016 Sauvignon Blanc „ Melchisedec“ | | |
| Weinbeschreibung: | 12 Uhr Mittags. Sengende Hitze. Die Luft flimmert. Es herrscht angespannte Stille. Doch im Schatten warten grüne Noten und gelbe Aromen gelassen ab, bis Ihr Moment gekommen ist. Dann erheben sie sich mit viel Eleganz im Glas. | | |
| Rebsorten: | Sauvignon Blanc | | |
| Geschmacksrichtung: | trocken | | |
| Analyse: | Alkohol: | Restsüße: | Säure: |
| | 13,0% Vol. | 3,0 g/l | 6,0 g/l |
| Lagerpotenzial: | 5 Jahre | | |
| Empfohlene Trinktemperatur: | 8 bis 11° Celsius | | |
| Speiseempfehlungen: | Ideal zu Schalen,- Krustentieren und Räucherfisch. Gerichte mit Pasta und hellem Fleisch, Spargel mit gebeiztem Lachs, gegarte Paprika. | | |
| Weinberg/Boden/Lage: | Keuper, oberer bunter Mergel | | |
| Ertrag: | | | |
| Weinlese: | 20. und 25. September 2016 | | |
| Vinifikation: | Spontangärung im Edelstahl. | | |