



Sauvignon Blanc 2018

Langenlois

Jugendliches Duftspiel mit diversen Fruchthalten; sortentypische Holunder-, Stachel-, Johannisbeer-Aromen im gesamten Gaumenverlauf; vor allem die markante Fruchtsäure wirkt sehr animierend, ein jugendlich-burschikoser Charmeur mit pikantem Fruchtschmelz.

Die Lage Fahnberg

Hier ist das Gneis-Muttergestein mit einer dünnen Braunerdeschichte überdeckt. Die Rebwurzeln müssen die Gesteinsrisse und -ritzen millimeterweise durchdringen, um an Wasser und Nährstoffe zu gelangen. Dies fördert die Mineralik des Weines, die hervorragend durch das feine Holunder-Stachelbeer-Aroma unterstützt wird. Die steile Hanglage mit deutlicher Südexposition lässt die Sonnenstrahlen im optimalen Winkel auf die Terrassen einfallen, gleichzeitig ist die Lage vom Norden durch einen dichten Föhrenwald von zu kalten Winden perfekt geschützt.

Das Werden des Weines

Die physiologisch vollreifen Trauben werden Mitte Oktober in mehreren Durchgängen per Hand gelesen, gerebelt und für 6-8 Stunden kalt mazeriert (Maischestandzeit). Die langsame, kühle Vergärung im Edelstahltank unterstützt den Sauvignon-Aromabogen. Die anschließende, mehrwöchige Lagerung auf seiner Feinhefe verleiht dem Wein Cremigkeit und Fülle.

Genussempfehlung

Ein perfekter Aperitif und Begleiter zu Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel und zur asiatischen Küche.

J FACTS

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

Lage: Fahnberg . BIO

Böden: Gföhler Gneis mit dünner Braunerdeschichte

Alk: 12,5% Vol.

Sre: 7,6‰

RZ: 1,7g/l

Reifepotenzial: 2023

