



2021 Sauvignon Blanc trocken

(Nr. 11)

In Mund & Nase

So muss Sommer schmecken!
Fruchtig und frisch durch die intensive Frucht
nach Stachelbeere, Grapefruit und Maracuja.

Im Weinberg

Arbeiten wir mit Dauerbegrünung, Naturnahem
Pflanzenschutz und Trester als natürlicher Dünger.
Zusätzlich wird eine Ertragsreduzierung durch das
Teilen der Trauben vorgenommen.

Bei der Herstellung

Zielen wir durch selektive Handlese auf nur 100%
gesunde Trauben.

Maischestandzeit – nach sanften Anquetschen liegen
der Beerensaft und die Beerenhaut 5 Stunden
zusammen auf der Presse. Das schonende
Pressverfahren und der Ausbau im Edelstahltank mit
Hefelager bis Februar 2022 verleihen dem Wein
seine Sommernoten.

Eckdaten

Alkohol	12,0 %
Restzucker	7,2 g/l
Säure	7,2 g/l

WEINGUT ZIMMERMANN