



2020 Sauvignon Blanc trocken

Charakteristik

Fruchtig, exotisch, Stachelbeere und Maracuja, dezent Heu und Johannisbeere. Saftig, animierend und anregend frisch.

Weinberg

Dauerbegrünung mit Leguminosen, Kräutern und Getreide. Mehrmalige Bodenbearbeitung zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit im Frühjahr. Naturnaher Pflanzenschutz. Einbringen von Trester als Dünger. Ertragsreduzierung durch das Teilen der Trauben.

Vinifikation

Selektive Handlese mit dem Ziel 100% gesunde Trauben zu ernten. Sanftes Anquetschen der Trauben mit anschließender Maischestandzeit von 5 Stunden. Schonendes Pressverfahren und natürliche Sedimentation. Ausbau im Edelstahltank und Hefelager bis Februar 2021. Füllung im März 2021.

76° Oechsle

Alkohol	12 % vol.
Restzucker	5,6 g/l
Säure	6,8 g/l
Ertrag	7000l/ ha



WEINGUT ZIMMERMANN