



## Sauvignon Blanc

**Farbe**  
Weisswein

**Rebsorte**  
100 % Sauvignon Blanc

**Herkunft**  
AOC Schaffhausen (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung)  
Labelprodukt aus dem Regionalen Naturpark Schaffhausen

**Produktion**  
Mit ökologischem Leistungsnachweis (ÖLN), Handlese

**Ausbau**  
Edelstahltank, temperaturkontrollierte Gärung, ohne BSA (kein Säureabbau), Ausbau auf der Feinhefe, anschliessende Filtration  
Füllung nach 5-7 Mt. Ausbau.

**Serviervorschlag**  
Apéro, Poulet Gerichte, Fisch, Spargeln, Meeresfrüchte, etc.

**Serviertemperatur**  
8 bis 10 ° C

**Konsumationszeit**  
bis 3 Jahre

**Alkoholgehalt**  
13 vol. %

**Füllmenge**  
75 cl/150 cl

**Verschluss**  
Zapfen

**Charakter**  
Dieser Sauvignon Blanc zeigt ein feines Gelb mit grünlichen Reflexen. Er ist geprägt von einer intensiven Aromatik in der Nase. Exotische Früchte wie Grapefruit, Stachelbeeren und etwas Litchi werden unterstützt von Holundernoten und dezenten grünlichen Komponenten. Im Gaumen präsentiert sich der Körper aromatisch, gehaltvoll und rund. Zugleich wirkt die Säure erfrischend und lebendig.