



aagne
weingut

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 dezenter grünlichen Komponenten. Im Gaumen präsentiert sich der Körper aromatisch, gehaltvoll und rund. Zugleich wirkt die Säure erfrischend und lebendig.