

# Sauvignon Blanc

<b>Sorte:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Herkunft und Boden:</b>	Riede „Altenberge“ Lehmboden mit Schotteranteil
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	10 Jahre
<b>Gärung/Ausbau:</b>	handverlesen, gekühlte Gärung in Edelstahltanks
<b>Alkohol:</b>	12,5 % Vol
<b>Restzucker:</b>	2,0 g/l
<b>Säure:</b>	6,3 ‰
<b>Beschreibung:</b>	strahlendes Weißgold, vielschichtige Nase nach Stachelbeeren und Paprikanoten, fruchtiger, eleganter Gaumen,
<b>Speiseempfehlung:</b>	Fisch- und Fleischgerichte
<b>Trinktemperatur:</b>	Wir empfehlen um 10–12 °C, dann bringt der Wein seine ganze Eleganz und Finesse
<b>Lagerfähigkeit:</b>	2–3 Jahre



**Weingut Hebenstreit**

A-2074 Kleinriedenthal 11, Retz