

# PRINZ



## 2016 Sauvignon blanc trocken

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Jungfer, die neben Löss- und Lehnteilen einen hohen Anteil an Quarzit aufweist.

Das Quarzit nimmt tagsüber die Wärme der Sonne auf und gibt sie des nachts wieder an die Reben ab. Dieser ist auch ausschlaggebend für die kräftige Mineralität und Frische und die gute Lagerfähigkeit.

Mit einer intensiven Laubarbeit sorgen wir für eine gute Durchlüftung und fördern so die Gesundheit

der Trauben. Mit der Ertragsreduzierung im Sommer erhöhen wir die Reife und vermeiden so die für die Rebsorte typischen Aromen nach grüner Paprika.

Die Trauben für diesen Wein wurden Anfang Oktober geerntet. Sie waren goldgelb bis zu helles bernstein und reif, einige auch überreif und zu Rosinen eingeschrumpft.

Nach der Ernte wurden die Trauben direkt abgepresst, in Edelstahl spontan bis Anfang Dezember vergoren und bis Anfang März auf der Hefe belassen. Die Abfüllung erfolgte Ende März.

Analytisch gesehen weist der Wein einen natürlichen Restzucker von 3,6 g/l bei einer Säure von 5,4 g/l auf. Der vorhandene Alkohol beträgt 13,0 %.