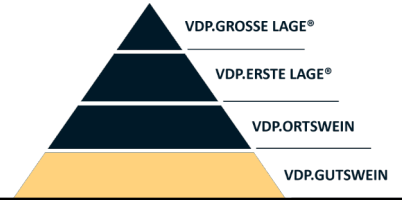


PRINZ

Sauvignon Blanc trocken VDP.Gutswein



Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Jungfer, die neben Löss- und Lehmanten 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 waren bei der Ernte goldgelb und sehr reif mit einer sehr festen Beerenschale.

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.

Alkohol: 13,5 %
Inhalt: 0,75 L

Geschmack: trocken
Trinktemperatur: 10 - 12 °C