



DR. BAUMANN

1928 / W Ü R T T E M B E R G



Bezeichnung	Sauvignon Blanc trocken QbA Weingut Dr. Baumann
Anbaugebiet	Württemberg
Lage	Selektion aus Einzellagen
Boden	Keuper Verwitterungsboden
Jahrgang	2016
Füllgröße	750 ml
Artikelnummer	6430
Qualität	Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben, minimaler Maschineneinsatz, Ausbau in neuen Tonneaus für ca. 8 Monate auf der vollen Hefe, natürlicher biologischer Säureabbau.
Beschreibung	Die intensiven Aromen von Stachelbeere, frisch gemähtem Gras, exotischen Früchten, aber auch die Vanille- Töne des 500 Liter Tonneaus prägen diesen Wein. Seine lebendige Frische und rassige Säure ergeben einen mineralischen Abgang.
Empfehlung	Ideal zu Meeresfrüchten, knackige Salatvariationen mit hellem Fleisch und verschiedenen Pasta- Gerichten. Optimale Trinktemperatur bei 8°C - 10°C.
Lagerpotenzial	Lagerungspotenzial 3-4 Jahre
Analyse	Alkohol 12,8% Restzucker 1,7gr/l Säure 5,6gr/l

