



DR. BAUMANN

1928 / WÜRTTEMBERG



| | |
|-----------------------|--|
| 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 Traubenhälfierung, 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 |