



# DR. BAUMANN

1 9 2 8 / W Ü R T T E M B E R G



<b>Bezeichnung</b>	Sauvignon Blanc trocken QbA Weingut Dr. Baumann
<b>Anbaugebiet</b>	Württemberg
<b>Lage</b>	Selektion aus Einzellagen
<b>Boden</b>	Keuper Verwitterungsboden
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Füllgröße</b>	750 ml
<b>Artikelnummer</b>	6430
<b>Qualität</b>	Ertragsreduktion durch Traubenhäufung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben, minimaler Maschineneinsatz, Ausbau in neuen Tonneaus für ca. 8 Monate auf der vollen Hefe, natürlicher biologischer Säureabbau.
<b>Beschreibung</b>	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.
<b>Empfehlung</b>	Ideal zu Meeresfrüchten, knackige Salatvariationen mit hellem Fleisch und verschiedenen Pasta- Gerichten. Optimale Trinktemperatur bei 8°C – 10°C.
<b>Lagerpotenzial</b>	Lagerungspotenzial 3-4 Jahre
<b>Analyse</b>	Alkohol 12,8% Restzucker 1,7gr/l Säure 5,6gr/l

