



# Ortsweine

## #56 Sauvignon Blanc "Freinsheim" trocken



Sandiger Lehm der schönsten Lage Freinsheims, bietet den Reben die Möglichkeit sich optimal zu entwickeln.

Handgelesen, schonend verarbeitet und im großen Holzfass vergoren lagert der Wein ein halbes Jahr auf der Feinhefe, die mittels Bâtonnage in der Schwebelage gehalten wird, was sich im Geschmack durch eine tiefgehende Fülle und Nachhaltigkeit wiedergibt.

Mit seiner exotisch fruchtigen Frische, gepaart durch gelbfruchtige Aromen von reifer Stachelbeere und Litschi, gleicht er der frankophilen Stilistik eines Sauvignon Blancs.

Alk: 12,5%

Säure: 7,9g/l

Restsüße: 4,4g/l