



## CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



# Sauvignon Blanc

Mit seiner grossen aromatischen Intensität ist der Sauvignon ein ausdrucksstarker Wein. Die Aromen von schwarzen Johannisbeerknospen und Buchsbaum stammen von seiner Sortentypizität.

<b>Appellation</b>	Vully AOC	<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Rebsorte</b>	Sauvignon Blanc	<b>Genussreife</b>	0 bis 5 Jahre
<b>Alkohol</b>	13.3 % vol.	<b>Trinktemperatur</b>	10 bis 12° C
<b>Anbau</b>	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	<b>Foodpairing</b>	Gegrilltes Gemüse oder Ziegenkäse

## Terroir

Zwei sich ergänzende Böden mit Lehm und Sand sind die Grundlage für diesen Wein.

## Weinbereitung

Der Sauvignon blanc wird zu Teilen sechs Monate lang in Eichenfässern ausgebaut. Dadurch öffnet er sich aromatisch, behält aber seinen typischen Charakter und seine Frische.

