



Sauvignon Blanc

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

| | | | |
|--------------------|------------------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| Appellation | Vully AOC | Inhalt | 75 cl |
| Rebsorte | Sauvignon Blanc | Genussreife | 0 bis 5 Jahre |
| Alkohol | 13.3 % vol. | Trinktemperatur | 10 bis 12° C |
| Anbau | Biodynamisch, Demeter-zertifiziert | Foodpairing | 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.

