

- SIEGRIST-

SAUVIGNON BLANC RÉSERVE

TROCKEN

2019



Qualitätsstufe Réserve-Weine

Boden Loesslehm mit tonigem Untergrund

Lese Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese.

Ertrag 40 hl/ha

Vinifikation 24 Stunden Maischestandzeit, schonende Verarbeitung,

sanfte Kelterung, 9 Monate Ausbau in neuen Barriques und Tonneaux aus hochwertiger französischer Allier-Eiche,

unfiltriert.

Analyse Alkohol 14 %vol

Säure 7,6 g/l Zucker 1,9 g/l

Charakter Die Robe mit kräftiger strohgelber Farbe und goldenen

Reflexen. In die Nase ein intensiver Duft nach reifen Kiwis, Stachelbeeren, Feigen und exotischen Früchten wie Lycee, Ananas und Maracuja. Am Gaumen ist der Wein sehr eindrücklich und dominant mit einer animierenden und gut balancierten Säure. Das schöne Finale begeistert

mit zarten Aromen von Zitrusfrüchten.

Kulinarische Empfehlung Krustentier-Gerichte, Fischsuppe, Aal und Räucherfisch

Trinktemperatur 8 - 12 °C

Lagerpotential 15-20 Jahre



