

Bei unserem Jahrgangswein lassen wir der Kreativität freien Lauf. Durch außergewöhnliche Methoden beim An- und Ausbau verschaffen wir einer Rebsorte besondere Beachtung oder wir kreieren einen außergewöhnlichen Typ Wein.

Diesen Wein gibt es nur in einem Jahrgang. Im darauffolgenden Jahr probieren wir etwas Neues aus. Dabei stellen wir auch den Jahrgang in den Vordergrund. Denn neben Boden, Klima und Winzer prägt die Witterung eines Jahres den Wein in ganz besonderer Weise.

Jahrgangswein 2025

Lehrstück – Sauvignon blanc trocken

Dieser Wein ist in vielerlei Hinsicht ein echtes Erstlingswerk: der erste Ertrag junger Reben und gleichzeitig der erste Wein, den unsere beiden Lehrlinge im 3. Ausbildungsjahr önologisch betreut und kreiert haben.

Die Zahlen sind dabei kein Zufall:

24 – so alt ist Philipp. Und genau 24 Stunden durften die Trauben auf der Maische bleiben, um durch den gezielten Schalenkontakt noch mehr Aroma und Ausdruck zu entwickeln.

20 – das Alter von Lucas. Und exakt 20 Tage nahm sich der Wein Zeit für seine kühle Vergärung, um Frische und Aromatik perfekt zu bewahren.

Das Ergebnis: ein ausdrucksstarker Sauvignon Blanc mit Energie, Tiefe und beeindruckender Aromenvielfalt. Die Handschrift ist jung, mutig und voller Charakter.

Ein echtes Lehrstück. Und definitiv mehr als nur eine Übung.

**ZEHE
CLAUSS**

LEHRSTÜCK

**SAUVIGNON
BLANC**

2025 TROCKEN

Bioland

APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV
17.3. Austrieb	28.5-5.6. Rebblüte	21.7. Reifebeginn	11.9. Lese!	24 h Maische- staudzeit	20 Tage Gärung		

