

Unsere Weinberge werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet.

Der fruchtbare Lösslehm versorgt die Sauvignon blanc Reben mit reichlich Wasser und Mineralstoffen. Die windoffene Lage sorgt für nächtliche Abkühlung und gewährleistet eine langsamere und lange Ausreifung der Trauben. Der Wein erhält dadurch einen voluminösen, vollen Körper und intensive Aromen.



## Sauvignon blanc trocken

Die Trauben werden schonend zu einem charaktervollen Wein verarbeitet.

Durch die kühle Vergärung im Edelstahltank entfaltet er seine exotisch, würzigen Fruchtaromen, die an Stachelbeere und Mango erinnern.

Ein spannender Wein, der wie kein anderer par excellence durch diese exotischen Düfte besticht.

Die klare, frische Fülle vegetativer und fruchtiger Aromen spiegelt sich auch auf dem Gaumen wider. Der Sauvignon blanc präsentiert sich elegant und ausgewogen.

Der Wein ist ausbalanciert in Aromenreichtum und Säurespiel und empfiehlt sich als Begleiter bei vielen Gelegenheiten; er eröffnet der modernen Küche neue Genussebenen.

Analysedaten	Alkohol:	12,0 % vol
Jahrgang 2025:	Restzucker:	5,7 g/l
	Säure:	7,0 g/l

### Auszeichnungen:

2024er	DLG-Bundes- und Landesweinprämierung:	Gold
	ECO Winner 2025	
2023er	mundus vini international:	Gold
	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
2022er	mundus vini international:	Gold
2021er	mundus vini international:	Gold
2019er	DLG-Bundes- und Landesweinprämierung:	Gold



DE-Öko-022  
Deutsche Landwirtschaft

Unsere Philosophie:  
„Sorgsam zur Natur  
Geprägt von der Herkunft  
Mit der Handschrift des Winzers  
Für Leidenschaft am Genuss“

