

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:

2025er DLG-Bundes- und Landesweinprämierung: **Gold**

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**



DE-Öko-022
Deutsche Landwirtschaft

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



VEGAN