



## BARTH SAUVIGNON BLANC TROCKEN

SKU: 12517



<b>Titel</b>	Weingut Barth Sauvignon Blanc trocken
<b>Erzeuger</b>	Barth
<b>Region</b>	Nahe Nahe QbA
<b>Rebsorte</b>	100% Sauvignon
<b>Boden</b>	Meeresablagerungen aus Sand und Kies
<b>Weinbereitung</b>	Die Trauben für diesen Wein stammen aus verschiedenen Lagen und wurden zu verschiedenen Zeitpunkten geerntet. Dadurch werden sehr reife gelbe Aromen mit grünen Aromen vereint. Nach jeweils 12 Stunden Maischestandzeit unter Sauerstoffabschluss gepresst und kalt im Edelstahltank vergoren. Danach Ausbau für 4 Monate auf der Feinhefe.
<b>Beschreibung</b>	Zitrusfrüchte, Brennnessel und ein Hauch grüne Paprika bestechen im Duft. Auf der Zunge schmeicheln Stachelbeere und Grapefruit diesem mineralischen Sauvignon Blanc.
<b>Lagerfähigkeit</b>	bis zu 3 Jahre
<b>Trinkreife</b>	Jetzt
<b>Säure</b>	6,70 g/l
<b>Gesamtalkohol</b>	13,00 %Vol
<b>Zucker</b>	4,90 g/l
<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite



- Empfehlung** Asiatische Gerichte mit pikanter Schärfe. Frischer Begleiter für laue Sommernächte.
- Trinktemperatur** 8 °C bis 10 °C
- Langtext** Traditionell und dennoch innovativ führen wir unser Weingut mit Leidenschaft und im Einklang mit der Natur, gemeinsam als Familienbetrieb. So begleiten wir unsere Wein noch persönlich vom Weinberg bis in die Flasche. Da für uns die Weinqualität im Weinberg entsteht, legen wir den Grundstein dafür bereits durch akribische Arbeit im Weinberg und nutzen die besonderen Gegebenheiten des Bodens. Die Bodenarten rund um Sommerloch reichen von Sanden, Kiesen und Geröll als Meeresablagerungen bis hin zu rotem Sandstein. Gepaart mit einem schonenden Weinausbau und viel Feingefühl im Keller, lassen wir jedem Wein die Zeit, die er braucht. Unsere Weine reifen, mit so wenig Eingriffen wie möglich, lange auf der Hefe. So spiegeln sie den unverwechselbaren Charakter des Anbaugebiets Nahe, mit seiner riesigen Bodenvielfalt, wider.