



BARTH SAUVIGNON BLANC TROCKEN

SKU: 12517



Titel	Weingut Barth Sauvignon Blanc trocken
Erzeuger	Barth
Region	Nahe Nahe QbA
Rebsorte	100% Sauvignon
Boden	Meeresablagerungen aus Sand und Kies
Weinbereitung	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.
Beschreibung	Zitrusfrüchte, Brennnessel und ein Hauch grüne Paprika bestechen im Duft. Auf der Zunge schmeicheln Stachelbeere und Grapefruit diesem mineralischen Sauvignon Blanc.
Lagerfähigkeit	bis zu 3 Jahre
Trinkreife	Jetzt
Säure	6,70 g/l
Gesamtalkohol	13,00 %Vol
Zucker	4,90 g/l
Hinweis auf Allergene	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.