



ROBERT SCHÄTZLE
SCHLOSS NEUWEIER
seit 1549

Weingut | Restaurant | Hotel | Events

Sauvignon Blanc - trocken

GUTSWEIN (Artikel-Nr. 2623 / AP.: 509/09/24)

Jahrgang:	2023		
Rebsorte/Ertrag pro Hektar:	Sauvignon Blanc - 50 hl/ha		
Inhalt:	0,75l/Schraubverschluss		
Weinart	Weißwein - Trocken		
Qualitätsstufe:	QbA		
Anbaugebiet:	Ortenau/Baden/Deutschland		
Lage:	Steinbacher Stich den Buben		
Bodentyp:	Granit, z.T. Lehm Böden.		
Vinifikation:	Handlese, Ganztraubenpressung (Verarbeitung wie in der Champagne), lange Presszeit 3 – 4 h, Sedimentation des Mostes 48 h, Vergärung bei ca. 18°C. Ausbau im Edelstahltank.		
Farbe:	Helles gelb		
Duft:	Pfirsich, Stachelbeere, Limette, Holunder		
Trinktemperatur:	8 ° C		
Alkoholgehalt:	13,5 %		
Säure:	5,6 g/l	Restzucker:	1,5 g/l
Verkostungsnotiz:	frisch, saftig, elegant,		
Speisenempfehlung:	Spargel, Fenchel, Ziegenkäse, asiatische Gerichte, Fisch, helles Fleisch,		
Trinkreife/Lagerempfehlung:	Jetzt/2- 4 Jahre		
EAN-Code Flasche:	4260353847714		



Sonstiges:

Bei diesem Wein wurde in mehreren Lesedurchgängen Trauben von unterschiedlichen Reifegraden und Aromaprofilen geerntet. Die Rebstücke liegen in unterschiedlichen VDP.ERSTEN LAGEN: Neuweierer Schlossberg und Umweger Stich den Buben.