



2024 Sauvignon blanc trocken – Albig

Bestell-Nr. 312

Jahrgang: 2024
Rebsorte: Sauvignon blanc
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 12,0 vol. %
Säure: 7,5 g/l
RZ: 7,3 g/l
Auszeichnung: Goldener Kammerpreis, Silber DLG, Gold AWC



Das Terroir

Unser Weindorf Albig liegt im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese wunderbare Weingegend. Wertvolle Ablagerungen und Muscheln erzählen diese faszinierende Geschichte. Die Albiger Weinberge sind überwiegend geprägt von kalkhaltigen Böden mit fruchtbaren Tonanteilen. Sie bilden heute die Grundlage für einzigartige mineralische Weine voller Frucht.

Vinifizierung

Die Trauben wurden früh geerntet und ausschließlich im freien Fall bewegt. Nachdem die Maische über Nacht stand, um die Aromen aus der Beerenhaut aufzunehmen, wurde schonend abgepresst. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 18-stündige Sedimentation. Anschließend vergor der Most im Edelstahltank mit ressourcenschonender Kühlung bei 17-19°C über 8 Wochen. Das Feinhefelager über 3 Monate gibt dem Wein seine Struktur und Komplexität.

Weinbeschreibung

Der Sauvignon blanc ist ein sehr fruchtiger und rassiger Vertreter. Dem Boden aus schweren Tonmerkel verdankt er seine hohe Mineralität und frische Säurestruktur. Sein Aroma erinnert an Kiwi und Limette. In Duft und Geschmack vergleichbar mit unserer beliebten Scheurebe, doch insgesamt rassiger und „grüner“.

Empfehlung

passt zu italienischen Speisen, Salat
Trinktemperatur: 8-12 °C



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de