



GILFENSTEIN

SAUVIGNON BLANC

Die Rebsorten werden nach dem Guyot-System auf einer Meereshöhe von 400 Metern auf den Lehmböden angebaut. Zum optimalen Reifezeitpunkt werden die Trauben bei kontrollierter Temperatur verarbeitet, um ihre Aromen zu bewahren. Der Gärungsprozess findet bei kontrollierter Temperatur von 16°C in Stahlbehältern statt. Diese Weinverarbeitung bei niedriger Temperatur trägt zur Einzigartigkeit des Geschmacks und Aromen bei. Das exotische und feine Bukett präsentiert sich mit fruchtigen Noten - wie Mango, Papaya, Limette, Pampelmuse – und krautartigen Aromen wie Melisse und grüner Tee. Mineralische Komponenten - beispielsweise Feuerstein - verleihen dem Wein eine gute Säure. Dem feinen bitteren Nachgeschmack folgt die volle und kräftige Harmonie im Gaumen.

Serviertemperatur: 10 °C

Alkoholgehalt: 12,5%