2021

HÄGENKORB

SAUVIGNON BLANC

TROCKEN

Die Komplexität und Aromenvielfalt dieser Sorte stehen im Vordergrund, besonders reife Stachelbeere und Maracuja, Paprika und etwas Minze. Hinzu kommt am Gaumen eine würzige und feine Kräuternote sowie eine schöne mineralische Struktur gefasst von einem feien Ausdruck des Holzfasses. Ideal zu fruchtigen Soßen, Frühlingsrollen, Flusskrebsen und Meeresfrüchten.

KLASSIFIKATION	Lagenweine / Réserve
AUSBAU	sorgsam von Hand in 15 kg fassende Kisten gelesen, lange Maischestandzeit, Spontane Vergärung im 500l Tonneau. Hefelager bis Ende Juli.
ALKOHOL	13,0 % vol
RESTZUCKER	3,6 g/l
SÄURE	7,1 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-10 °C
LAGERFÄHIGKEIT	5-7 Jahre

Weingut Leiss
Lennacher Straße 7 · D-74189 Gellmersbach · Tel. 07134 - 14389 · Fax 07134 - 20621 · www.weingut-leiss.de · info@weingut-leiss.de