

2016 SAUVIGNON BLANC, STETTENER PULVERMÄCHER

Verführerische, duftende Schönheit mit den schlanken Noten weißer Johannisbeeren, Rosen und frischem Hefengebäck. Anfangs schüchtern und zurückhaltend belohnt sie etwas Geduld im Glas mit eleganten Stachelbeer- und Honigmelonennoten. Seine feine cremige Art mildert die charakteristische Sauvignon-Direktheit.

Speiseempfehlung: Eher von Finesse als Modetrend bestimmt passt dieser VDP. Erste Lage Sauvignon bestens zu Meeresfrüchten oder einer Scholle mit jeder Menge frischer Kräuter.

Boden: Schilfsandstein und Stubensandstein

Vinifikation: Spontangärung, Ausbau zum Großteil im alten Holzfass, kleinerer Anteil im Edelstahltank

Analyse: Alkohol: 12,5 % vol, Säure: 4,8 g/l, Restzucker: 5,3 g/l

This heady aromatic beauty shows sleek notes of ripe white currants, rose and brioche. Shy and restrained initially, a bit of time in the glass rewards with elegant flavours of gooseberry and honeydew melon. A subtle creaminess softens the characteristic crackling Sauvignon spine.

Food Recommendation: Shaped by finesse rather than fashion, this VDP. Erste Lage Sauvignon makes a delightful pairing with seafood or a delicate flounder with lots of fresh herbs.

Soil: Schilfsandstein (Reedsandstone) and Stubensandstein (Stubensandstone)

Vinification: spontaneous fermentation and ripening mainly in old oak barrels and small part in stainless steel

Analysis: Alcohol: 12,5 % vol, Acidity: 4,8 g/l, Residual sugar: 5,3 g/l



WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de