

Weinbeschrieb

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Sauvignon Blanc

grün, frisch, knackig

Traubensorte Sauvignon Blanc

Ausbau Die Rebstöcke wachsen in zwei unterschiedlichen Lagen mit verschiedenen Bodenarten. Ein Teil der Trauben wird etwas früher, der Rest etwas später geerntet, somit kann ein vielseitiges Aromaspektrum erreicht werden. Nach einer Maischestandzeit wird der frische Saft im Edelstahltank vergoren (15-17 Grad). Die darauf folgende Ausbauzeit auf der Feinhefe während fünf Monaten, wird ohne biologischen Säureabbau durchgeführt.

Wein Vielseitiges Aromaspektrum von Holunderblüte, Stachelbeeren bis zu einer leichten Grasigkeit. Mit der verspielten Säure ist er ein hervorragender Essensbegleiter.

Essen Apéro, Fisch, Spargeln, Gefügel, leichte Fleischgerichte

Temperatur 10-12°C

Lagerfähigkeit 4 Jahre

