

Valckenberg Sauvignon Blanc Trocken 2022

Produzent


Seit über 230 Jahren hat P.J. Valckenberg außergewöhnliche deutsche Weingüter entdeckt und fungiert als Marken-Botschafter für deutsche Weine. Die Valckenberg Rebsortenlinie präsentiert authentisch-typische Rebsorten aus Deutschland.


Jahgangsbericht

Durch die Spätsommerhitze wurden zu Beginn die Burgundersorten früher reif und mussten teilweise eilig gelesen werden. Bei der Rieslernernte ist ein langer Atem gefragt. Der Regen zu Herbstbeginn verzögert die Reife und steigert das Risiko für Botrytis. Insgesamt wird der Jahrgang trotz der Hochs und Tiefs der Witterung vielversprechende Weine mit der richtigen Balance aus toller Frucht, moderater Säure und etwas niedrigeren Alkoholgehalten sein."

Charaktereigenschaften

 exotische Früchte, Cassis

 frische Säure, Stachelbeere

 Fisch, Meeresfrüchte, Ziegenkäse

Fakten

Rebsorte	Sauvignon Blanc
Terroir	Kalkhaltiger Löss-Lehmboden
Appellation	Rheinhessen
Vinifikation	Ernte vollreifer, gesunder aromatischer Trauben, von den Stielen befreit und sofort bei niedrigem Druck gepresst. Vergärung mit Reinzuchthefer bei 16°-18° C. Schonender, reduktiver Weinausbau.

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	7 g/l	5.3 g/l



Art.Nr. 100.070-22