

## Sauvignon Blanc vom Quarzit 2023

### Produzent

Der biodynamische Betrieb von Winzer Alex Pflüger umfasst 40 Hektar der besten Lagen in der Anbauregion Pfalz.

### Jahrgangsbericht

Nach einem teils sehr heißen, teils feuchten Sommer haben wir Anfang September mit der Ernte 2023 begonnen. Der manuelle Selektionsaufwand war in einigen Weinbergen recht hoch und unser erfahrenes Leseteam war gefordert. Bei ruhigem und relativ trockenem Spätsommerwetter konnten wir einen ertragreichen, reifen und ausgewogenen Jahrgang ernten und die Ernte am 11. Oktober nach 36 Lesetagen abschließen. Im Keller zeigt sich der Jahrgang sortentypisch, unkompliziert und sehr ausgewogen in Bezug auf Säure und Mostgewicht. Die jungen Weine entwickeln sich im Keller eigenständig und authentisch,

### Charaktereigenschaften

 Cassis, Stachelbeeren, untermauert von Passionsfrucht und leichten Nuancen von reifer Ananas und grüner Paprika

 sehr mineralisch, lebendig und animierend

 Fischgerichte, asiatische Gerichte, Salate

### Fakten

Rebsorte	Sauvignon Blanc
Terroir	Selektion verschiedener Weinreben, leichte Kiesel- und Quarzitböden
Appellation	Pfalz
Vinifikation	vergoren und gereift im Edeltank, reduktiver Ausbau

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12.5 %vol	4.3 g/l	6.8 g/l



Art.Nr. PL12-23