



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2022 SAUVIGNON BLANC „ALTE REBEN“

Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	13,0 % vol.
Fruchtsüße:	7,1 g/L
Fruchtsäure:	7,6 g/L

DER WEIN

Geerntet von unseren mehr als 20 Jahre alten Reben und zu 25% im Barrique ausgebaut - unsere Abfüllung des SAUVIGNON BLANC „Alte Reben“.

Durch die tiefen Wurzeln der Rebe erhält der Wein feine mineralische sowie würzige Noten. Außerdem sorgt das tiefe Wurzelwerk dafür, dass es der Rebe auch in trockenen Jahren nicht an Wasser fehlt.

Durch gezielte Ertragsreduktion wird die Rebe entlastet, wodurch die hängengebliebenen Trauben ihr volles Aroma entfalten können.

Die typisch exotischen und vegetativen Aromen dominieren im Aroma. Im Geschmack finden sich Eindrücke von Johannis- und Stachelbeeren sowie Maracuja.

Der Wein lässt sich prima einfach pur genießen oder mit gegrilltem Steak und Gemüse.

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C