



Gelassenheit

Rebe: Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2021

Boden: Schwarzerde, Löss

Alkohol: 13,3 %vol

Restzucker: 2,7 g/l

Säure: 6,0 g/l

Qualitätsstufe: QUW

Prüfnummer: N 10638/22

Riede: Sätzen

Ernte: 01.10.2021

Ausbau: Edelstahltank

Abfüllung: 17.03. 2022

Allergene: enthält Sulfite

Trinktemperatur: 11 - 13°C

Glas: schlankes WW Glas



Trinkreife: 2022-2026 bei optimaler Lagerung

Speisempfehlung: Fisch, Meeresfrüchte, Schalentiere, kräftige Saucen, Kalb, Kaninchen, asiatische Küche...

Beschreibung: Strohgelbe Farbe, in der Nase Vollreife Johannisbeeren, leicht nach Stachelbeeren, dazwischen würzig grüne Noten, nach einer Zeit im Glas Brombeeren, auch am Gaumen, pikant, vollmundig, gut strukturierter harmonischer Geschmackseindruck

Was ihr über Gelassenheit vielleicht noch wissen solltet...

Gelassenheit – Sauvignon Blanc. Ein Charakter der Kraft und Innere Ruhe ausstrahlt. Alles funktioniert besser ohne Hektik und Stress. Alles braucht seine Zeit. Keine andere Rebsorte als der Sauvignon Blanc zeigen das so gut. Hin und wieder habe ich das Gefühl bei ihm geht alles langsamer / ruhiger – der Rebschnitt – die Laubarbeit – die Reife der Trauben – die Entwicklung – die Reife – und doch am Tag des Abfüllens kann sich das Ergebnis schmecken lassen.

Auch für mich ein Lernprozess☺