



## Gelassenheit

**Rebe:** Sauvignon Blanc

**Jahrgang:** 2023

**Boden:** Schwarzerde, Löss

**Alkohol:** 12,6 %vol

**Restzucker:** 2,5 g/l

**Säure:** 5,2 g/l

**Qualitätsstufe:** QUW

**Prüfnummer:** N 6923/24

**Brennwert:** 307 kJ / 73 kcal in 100 ml

**Trinkreife:** 2023-2027 bei optimaler Lagerung

**Speisenempfehlung:** 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☺

**Riede:** Sätzen

**Ernte:** 25.09.2023

**Ausbau:** Edelstahltank

**Abfüllung:** 13.03. 2024

**Allergene:** enthält Sulfite

**Trinktemperatur:** 11 - 13°C

**Glas:** schlankes WW Glas

**Zutaten und Nährwerte:**

