



Gelassenheit



Rebe: Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2024

Riede: Sätzen

Boden: Schwarzerde, Löss

Ernte: 07.09.2024

Alkohol: 13,4 %vol

Ausbau: Edelstahltank

Restzucker: 3,0 g/l

Abfüllung: 25.02. 2025

Säure: 5,4 g/l

Allergene: enthält Sulfite

Qualitätsstufe: QUW

Trinktemperatur: 11 - 13°C

Prüfnummer: N 4533/25

Glas: schlankes WW Glas

Brennwert: 325 kJ / 78 kcal in 100 ml

Zutaten und Nährwerte:



Trinkreife: 2024-2030 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☺