



# TEMENT

RIED SERNAU KÖNIG GROSSE STK 2017  
SAUVIGNON BLANC

---

## TERROIR

Schotter und Sand mit kleinen Anteilen Kalkgestein.

---

## REBSORTE

Sauvignon Blanc

## LAGE

Sernau „König“

---

## AUSBAU

Vergärung im Stahltank, anschließende Lagerung von zwölf Monaten im Granitfass und weitere sechs Monate im Stahltank, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

---

## TRINKREIFE

2017 bis 2040

## VERSCHLUSS

Glasverschluss

---

## EMPFEHLUNG

Dieser Wein passt zur mediterranen Küche. Einfach köstlich, dies wird ein königlicher Hochgenuss.

---

## ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 12,5 vol./Alc. - Restzucker: 1,1 Gramm/l - Säure: 7,2 Gramm/l

---

## GESCHMACKSPROFIL

Dieser Ausnahmejahrgang brilliert durch tiefgründige Mineralität, gepaart mit vegetabiler Würze. Strahlend klar, getrocknete Kräuter, Himbeerblätter und Bohnenkraut am Gaumen. Durch und durch fokussiert und mit toller Länge ausgestattet.

---

G

GRANBARREL