

JOHANNES JÖBSTL

RIED SERNAUBERG 2017
SAUVIGNON BLANC



TERROIR

Tonangebend ist der Quarzsand mit etwas Schotter und Kalkstein.

REBSORTE

Sauvignon Blanc

LAGE

Sernauberg

AUSBAU

Gärung und Ausbau im Granbarrel Granitfass. Lagerung für zehn Monate auf der Feinhefe, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

TRINKREIFE

2017 bis 2025

VERSCHLUSS

Schraubverschluss

EMPFEHLUNG

Zu Spargel, Gemüse, Fisch sowie gut passend für die asiatische Küche.

ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 13,5 vol./Alc. - Restzucker: 2,7 Gramm/l - Säure: 6,1 Gramm/l

GESCHMACKSPROFIL

Unseren Sauvignon Blanc zeichnet ein helles Gelb im Glas, eine ausgeprägte vielschichtige Nase nach Blüten, Kumquats und Mandarinen aus. Am Gaumen ist der Sauvignon Blanc geprägt durch ein ausdrucksstarkes, fruchtiges, nach reifen Paprikaschoten würziges Bukett, mit einem langen, mineralischen Abgang.

G

GRANBARREL