

## GAMLITZ Sauvignon Blanc 2021



Das Weinjahr 2021 begeistert durch vielschichtige, dichte Weine mit feiner Säure und harmonischem Trinkvergnügen. In der Nase findet man zart rauchig-würzige Aromen und Anklänge von weißer Tropenfrucht, Cassis und reifen Stachelbeeren. Der saftige, elegante Gaumen verbindet mineralische Noten mit eleganter Frucht, zeigt eine feine Säurestruktur, ist finessenreich und lange anhaltend. Ein toller Speisenbegleiter mit einem Reifepotential von 5 Jahren und mehr.

### Biowein, Ortswein

Alkoholgehalt	12,5 %Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	5,5 g/l

### Herkunft

Im Weinbauort Gamlitz wachsen die Reben zwischen 350-500 Meter Seehöhe auf warmen, geschützten Weinbergslagen mit Sand- und Schotterböden. Das fördert die Traubenreife und sorgt für einen großen Unterschied zwischen Tag- und Nachttemperaturen. Die Weine begeistern mit ausgeprägten Fruchtaromen, saftiger Textur und reifer Säure.

### EMPFEHLUNG

Hervorragend zu Fisch, Muscheln und leichten Gerichten mit aromatischen Kräutern (Basilikum, Koriander, Minze,...). Auch ein toller Begleiter zu Salaten mit Ziegenkäse oder gegrilltem Gemüse.

LAGERFÄHIGKEIT  
2025 - 2030

### Ausbau

Der Erntezeitpunkt wurde für jeden Weingarten individuell zwischen Mitte September und Mitte Oktober festgelegt und die Trauben per Hand gelesen. Nach einer Maischestandzeit von 18 Stunden wurde der Wein spontan im Stahltank (75%) und großen, neutralen Holzfässern (25%) vergoren. Die anschließende Reifezeit auf der Feinhefe betrug sechs Monate.

### BESONDERHEITEN

Für die besondere Aromenvielfalt im Wein ernten wir die Trauben aus sechs verschiedenen Parzellen, die mit Rebstöcken im Alter von 10 - 25 Jahren bepflanzt sind.

AUSZEICHNUNG  
Falstaff: 93 P.