

Bischofsmühle

NIEDER-OLM



SAUVIGNON BLANC

CHARAKTER

Intensive, tropische Aromen mit jugendlichem Style. Die Erziehung erfolgt als Flachbogen, was dazu führt, dass die Trauben auf einer Höhe wachsen. Die Trauben werden zu Beginn der Lesezeit in den frühen Morgenstunden bei kühlen Temperaturen gelesen. Ab diesem Zeitpunkt werden die Trauben durch Trockeneis vor Oxidation geschützt. Nach einer Maischestandzeit unter Luftabschluss von 24 Stunden auf der pneumatischen Presse werden sie anschließend gepresst und im Edeltank ausgebaut. Der Wein liegt 6 Monate auf der Feinhefe und wird nur einmal mit einem Kieselgurfilter filtriert. Das Ergebnis ist ein exotischer nach weißen Blüten, Passionsfrucht und Maracuja duftender Sauvignon Blanc. Am Gaumen aromatisch und komplex weckt er die Lust auf sommerliche Leichtigkeit. Ein gelb-fruchtiger, exotischer Sauvignon Blanc mit einem Hauch von grünen Akzenten, der Lust auf den nächsten Schluck macht.

EMPFEHLUNG

Zu leichten Fischgerichten, Vorspeisen und kurzgebratenen Fleischgerichten.

Qualitätsstufe:	QbA/Gutswein
Erzeuger/Weingut:	Gutsabfüllung
Jahrgang:	2023
Farbe:	weiss
Geschmack:	trocken
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Trinktemperatur:	6-8° C
Alkoholgehalt:	11,5 % vol.
Restzucker:	10,2 g/l
Säure:	7,4 g/l

Weingut Bischofsmühle
Wassergasse 64
55268 Nieder-Olm
weingut-bischofsmuehle.de
info@weingut-bischofsmuehle.de

