

IDLER

WEINGUT



2025 SAUVIGNON BLANC TROCKEN

CHARAKTER EXPLOSIV | CHARAKTERSTARK | EIGENSTÄNDIG

Was für ein Standing! Ein Sauvignon Blanc für Mutige mit Lust auf Überraschungen. Ein Wein, der schon in der Nase sein Standing abgibt. Trocken steinige Mineralität sind federführend, mit Ecken und Kanten von frischem grünem Apfel und Grapefruit. Erfrischend anders, erinnert er zunächst an einen mineralischen schweizerischen Chasselas. Am Gaumen präsentiert er sich Zug um Zug, trocken und herb mit endloser Salzigkeit im Finale. Wow! Einfach nur spektakulär und eine Entdeckung wert. Feine Muscheln sowie frischer, fein säuerlicher Ziegenkäse, mit diesem Wein kombiniert – ein Geschmackserlebnis an das man sich noch lange erinnert.

ENTSTEHUNG

Die Trauben wurden zu unterschiedlichen Zeitpunkten geerntet, um die leicht vegetativen Aromen mit den tropischen reifen Aromen des Sauvignons zu kombinieren. Ein kleiner Anteil wurde im gebrauchten Holzfass ausgebaut.

WURZELN

Die Reben stehen in unserer höchsten Lage, auf Knollen Mergel und Stubensandstein, in der eine gute Durchlüftung stattfindet und die Kühle des Waldes für den Erhalt der frischen Aromen sorgt.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein
Kategorie: Ortswein
Einheit: 0,75 l
Alkohol: 12,5 % vol.
Restzucker: 4,3 g/l
Säure: 8,0 g/l
EAN-Code: 4262422960164
Trinktemperatur: 8-11°C
Optimale Trinkreife: 2026-2028
Abgefüllt: Frühjahr 2026

