

SON NAAVA

SAUVIGNON BLANC 2019

HERKUNFT: IGP Vi de la Terra de Mallorca

WEINTYP: Weißwein, im Eichenfass gereift.

REBSORTE: Sauvignon Blanc.

JAHRGANG: 2019. Die Trauben wurden am 12. August gelesen. Ein Monat mit milden Temperaturen, in dem es nicht geregnet hat, so dass Trauben in perfektem Reifezustand gelesen werden konnten.

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

HERSTELLUNGSPROZESS: Ausgewählte Trauben, per Hand in Weingärten in Porreres (Mallorca – Balearische Inseln) gelesen. Traditionelle Herstellung ohne Zusatz von Hefen oder Bakterien (gemäß den Richtlinien von DEMETER INTERNATIONAL). Fermentation bei kontrollierter Temperatur in Fässern aus französischer Eiche.

AUSBAU: Vier Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift.

SENSORISCHE ANALYSE

Auge: Klar, brillant, gelb mit grünlichen Reflexen. Bildet Tränen am Glas.

Nase: Sehr intensiv. Zunächst zeigen sich Gewürzaromen wie Nelke und Zimt, gefolgt von laktischen Nuancen, an die sich balsamische und Kräuter-Aromen anschließen, charakteristisch für die Rebsorte Sauvignon Blanc.

Gaumen: Es ist ein frischer, samtiger Wein, körperreich und ausgewogen. Langer Nachhall.

Serviertemperatur: ca. 8-10°.

Passt zu: Fisch, Pasta- und Reisgerichten sowie zu hellem Fleisch.

