

Sauvignon Exclusiv

PLONER



Dieser Sauvignon blanc ist Ausdruck höchster Qualität. Seine einmalige Duftnote nach Holunder und Limettenkraut wird begleitet von einer umwerfenden Aromatik von Gewürzpflanzen. Er ist saftig, rassig und begeistert durch eine betörende Harmonie der Aromen. Ein langes angenehmes Finale verleiht großen Trinkgenuß.

Lage: Marling, am Hang (30-40% Neigung);
gegen Morgensonne

Erziehungsform: Spalier mit 7.000 Reben/ha

Boden: Granit, Schiefer und Gneis, durchsetzt
mit sandigem Lehm

Bewirtschaftung: naturnah, ohne Kunstdünger
und ohne Herbizid

Ertrag: ca. 1,20 kg pro Rebe

Zum Wein: Gärung und Ausbau im
temperaturkontrollierten Holzfass

Alkohol: 13,5-14,0% Vol.

Trinktemperatur: 12°C, große Gläser sind
vorteilhaft

Lagerfähigkeit: 5 Jahre und mehr