



SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2023

Sauvignon blanc

TROCKEN

1995 zum ersten Mal von uns angebaut, wächst die Sorte nun in 4 verschiedenen Parzellen rund um Mettenheim. Jede mit ihrer Eigenart ergeben sie diesen einzigartigen Geschmack. Die frisch geernteten Trauben vermaischen wir unter Luftabschluss bei kühlen Temperaturen. Nach einer ausgiebigen Mazerationszeit von 18 Stunden, keltern wir die Maische. Den geklärten Saft vergären wir im EDELSTAHLTANK. Nach 3-monatiger Hefelagerung füllen wir den jungen Wein in Flaschen.

BESONDERHEIT	Kräuteraromatik auf den Punkt gebracht
SENSORIK	Mittleres, funkelndes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen. Prägnante Sauvignon-Nase, viel exotische Frucht von Mango, Passionsfrucht und Karambole, durchmischt mit frischer Minze, grüner Paprika und Cassis-Blatt ein Hauch Grapefruit verleiht ihm einen zusätzlich frischen Touch. Am Gaumen wirkt er sehr fruchtbetont, erfrischend und anregend mit belebender Säure und mineralischer Note im Nachhall.
EMPFEHLUNG	Perfekter Begleiter zu mediterraner Küche. Wildkräuter-Salat mit gebratenem Ziegenkäse, mit Couscous gefüllte Paprika, Bärlauch-Süppchen und Räucherspeck, Brennesselravioli mit Salbeibutter, gegrillte Dorade mit Paprikagemüse.
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	7,4 g/l
RETSÜSSE	4,2 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Sauvignon blanc
TRINKTEMPERATUR	8 °C
BODEN	Humusreiche Böden aus Sand und Lehm
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO



SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim
Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de



Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W



DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lössböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer“ Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

