SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2024

Blanc fumé

SAUVIGNON BLANC
TROCKEN

Aus unserem ältesten Sauvignon blanc Weinberg werden die selektierten goldgelben Trauben hier verarbeitet. Wir maischen die Trauben und geben ihnen 20 Stunden Zeit für eine ausgiebige Konzentration. Nach dem Pressen der Trauben wird der frische Saft spontan im neuen Tonneau aus französichem Eichenholz vergoren. Nach 9-monatiger Reife dann gespannt in Flaschen gefüllt.

BESONDERHEIT	Ein Sauvignon blanc - im Holzfass vergoren und ausgebaut!
SENSORIK	Strahlendes Goldgelb. Exotische Fruchtfülle in der Nase, eingelegte Ananas, Aprikose, Banane und Stachelbeerkompott, fein durchwoben mit Vanille, Butterscotch und weißer Schokolade. Der Gaumen ist ausladend und füllig mit komplexer Struktur und cremiger Fülle eine animierende und erfrischende Säure und Noten von frischer Ananas im Nachhall.
EMPFEHLUNG	Genau der richtige Tropfen zu einer Küche mit kreativen Ansätzen. Cremige Spargelsuppe mit gerösteten Mandeln, Steinpilz-Risotto, Steinbutt unter der Sesamkruste mit Weißweinbuttersauce und Karotten, Hummer in Vanillesauce mit Staudensellerie, Poularde knusprig mit mediterranen Gemüsen und Kartoffelgratin.
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	7,3 g/l
RESTSÜSSE	2,3 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Sauvignon blanc
TRINKTEMPERATUR	8 °C
BODEN	Kalkhaltiger Lössboden und 25 Jahre alte Weinstöcke
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

Naturland
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.

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

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

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft