

Sauvignone - Sauvignon Blanc 2023 Bio

Clos d'Audhuy · IGP Côtes de Lot · Lot, Frankreich



Komplexer Sauvignon Blanc mit zarter Akazienholznote, lebendiger Säure und seidigem Mundgefühl.

Aromaprofil. Zitruszeste, weiße Blüten und gelbe Früchte verbinden sich mit subtilen Akazienholznoten und einer cremigen Textur. Trocken, komplex und zugleich strahlend frisch, mit mineralischem Nachhall.

Herstellung. Handlese aus zwei Parzellen mit insgesamt 6000 Rebstöcken. Nach der gemeinsamen Pressung folgt eine Kaltklärung und die Gärung in Akazienholzfässern. Der Wein reift 10 Monate auf der Feinhefe mit regelmäßiger Batonnage, was ihm Tiefe, Struktur und Eleganz verleiht.

Herkunft. Côtes du Lot, Südwestfrankreich.

Terroir. Kalkreiche Plateaus wie im Sancerre und kiesige Terrassen wie in Graves prägen die Böden. Gute Drainage, Wärmespeicherung und mineralische Spannung.

Rebsorte. 100 % Sauvignon Blanc.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2023

REBSORTE

Sauvignon Blanc

HERKUNFT

Lot, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

IGP Côtes de Lot

ALKOHOLGEHALT

13 % vol.

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Gegrillter Fenchel, Pasta mit grünem Spargel, Thymian-Seezunge

