

alexander egermann

Mosaik weiß

Jahrgang	2022
Rebsorte	55% Sauvignon Blanc 45% Welschriesling
Boden	Schwarzerde mit geringem Schotteranteil
Alkohol	12%
Restzucker	1,4 g/l
Säure	5,7 g/l
Vinifikation	sortenreine Vergärung bei 16 °C im Stahltank, anschließend Cuvétierung
Ausbau	im Stahltank, 5 Monate auf der Feinhefe
Flaschenfüllung	Juni 2023
Verschluss	Drehverschluss
Trinktemperatur	9-10 °C
Trinkreife	2023-2025
Beschreibung	<p>brillantes Gelbgrün, expressiv würzig frische Nase, gelbe Paprikaschoten, Tomatenblatt, Ringlotten, grüner Apfel, Stachelbeeren, Holunderblüten, weißer Pfeffer; am Gaumen schlank und schön spritzig; hat eine lebendige animierende Säure mit einem frischen, saftigen Zug; knackige Zitrusnote, auch Limetten dabei; super süffig und im Abgang sehr frisch, wo man sich auf jeden Fall auf den nächsten Schluck freut.</p> <p>#everybodysdarling #everydaywine #terassenwein#frühlingswein #sommerwein #herbstwein #winterwein</p> <p>Conclusio: ein leichter, süffiger Wein, der von seiner jugendlichen Aromavielfalt lebt und ganz einfach coolen Lifestyle bietet ;-)</p>

