

alexander egermann

Mosaik weiß

Jahrgang	2023
Rebsorte	70% Sauvignon Blanc 30% Welschriesling
Boden	Schwarzerde mit geringem Schotteranteil
Alkohol	12%
Restzucker	1 g/l
Säure	6,8 g/l
Vinifikation	sortenreine Vergärung bei 16 °C im Stahltank, anschließend Cuvétierung
Ausbau	im Stahltank, 4 Monate auf der Feinhefe
Flaschenfüllung	Feb.24
Verschluss	Drehverschluss
Trinktemperatur	9-10 °C
Trinkreife	2024-2026
Beschreibung	<p>strahlend helle gelbgrüne Farbe; in der Nase sehr einladend frisch nach Stachelbeeren, grüner Apfel, grüner Paprika, Limetten, Ringlotten, Tomatenblatt, Pfefferoni, zarte Würze, weißer Pfeffer, Holunderblüte, kalter Rauch; am Gaumen verspielt mit knackiger Säure, frisch-animierender Trinkfluss, saftig, straffer Säurezug, belebt förmlich den Gaumen und macht definitiv Lust auf mehr; im Abgang leichtfüßig und frisch mit schöner wiederkehrender Frucht</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>

