

alexander egermann

vom Salz weiß

Jahrgang	2024
Rebsorte	65% Welschriesling 35% Sauvignon Blanc
Boden	Schwarzerde mit geringem Schotteranteil
Alkohol	12,5%
Restzucker	1,5 g/l
Säure	5,4 g/l
Vinifikation	sortenreine Vergärung bei 16 °C im Stahltank, anschließend Cuvéetierung
Ausbau	im Stahltank, 4 Monate auf der Feinhefe
Flaschenfüllung	Feber 2025
Verschluss	Drehverschluss
Trinktemperatur	9-10 °C
Trinkreife	2025-2027
Beschreibung	brillant helles gelbgrün; knackig frische Nase nach grünem Apfel, Zitrone, Limette, feiner grüner Paprika, blättrig, zart florale Anklänge, Holunderblüte schwingt mit, ein Hauch von gemahlenem weißen Pfeffer; am Gaumen super lebendig, wieder sehr knackig und frisch; ein zitronig rassiger Säurebogen spannt sich auf und vibriert am Gaumen; schön saftig mit tollem Biss, sehr erfrischend; tänzelnd leichtfüßig mit zartem Rückgrat #everybodysdarling #everydaywine #terassenwein#frühlingswein #sommerwein #herbstwein #winterwein Conclusio: ein leichter, süffiger Wein, der von seiner jugendlichen Aromavielfalt lebt und ganz einfach coolen Lifestyle bietet ;-)



