

alexander egermann

vom Salz weiß

Jahrgang	2025
Rebsorte	70% Sauvignon Blanc 30% Welschriesling
Boden	Schwarzerde mit geringem Schotteranteil
Alkohol	12%
Restzucker	0,8 g/l
Säure	6,3 g/l
Vinifikation	sortenreine Vergärung bei 16 °C im Stahltank, anschließend Cuvéetierung
Ausbau	im Stahltank, 4 Monate auf der Feinhefe
Flaschenfüllung	Juni 2026
Verschluss	Drehverschluss
Trinktemperatur	9-10 °C
Trinkreife	2026-2028
Beschreibung	helles Gelbgrün mit strahlenden Reflexen; frische und einladende, primärfruchtige Nase nach Holunderblüten, grünem Apfel, Stachelbeeren, Brennnessel, Minze und Zitrone; auch eine zartwürzige Note schwingt mit; am Gaumen knackig frisch, sehr lebendig mit einem zitronigen Säurespiel; leichtfüßig und süffig #everybodysdarling #everydaywine #terassenwein#frühlingswein #sommerwein #herbstwein #winterwein Conclusio: ein leichter, süffiger Wein, der von seiner jugendlichen Aromavielfalt lebt und ganz einfach coolen Lifestyle bietet ;-)

