

Art.-Nr.: 50800

## DE MORGENZON DMZ SAUVIGNON BLANC



<b>REBSORTEN</b>	Sauvignon Blanc
<b>HERKUNFT</b>	Südafrika
<b>ANBAUREGION</b>	Stellenbosch
<b>GESCHMACKSRICHTUNG</b>	trocken
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Wine of Origin Stellenbosch
<b>FLASCHEGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,0 % Vol.
<b>RETSÜßE</b>	3,4 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	6,0 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	10-12
<b>AUSBAU</b>	100% Sauvignon Blanc

### BODEN

Die Frucht für DMZ Sauvignon Blanc kommt aus ausgewählten Premium Lagen an den kühlen Hängen der Bottelary Hills in der Stellenboschkloof. Verwitterte Granitböden und kühlende Ozean Brisen schaffen ideale Reifebedingungen für Sauvignon Blanc.

### BESCHREIBUNG

Die Trauben wurden sanft entstielt und leicht gepresst und der Saft wurde vorsichtig mit minimaler Exposition gegenüber Sauerstoff behandelt. Unter kühlen Bedingungen wurde der Wein über Nacht sedimentiert und mit ausgewählten Hefen beimpft, die der idealen Sortentypizität entsprechen. Nach einer langsamen Temperatur geregelten Gärung folgte eine Lagerzeit von einigen Monaten auf der Feinhefen mit periodischem Hefe-Rühren, um Textur und Geschmack der der Assemblage zu gewährleisten. Dieser Wein hat eine blasse, helle und goldgelbene Farbe mit grünen Reflexen. Vorneweg begrüßen Aromen von Passionsfrucht und Zitrusfrüchten die Nase. Dem folgt ein reichhalter Eindruck am Gaumen mit reifen gelben Fruchtaromen und etwas Brennessel. Eine lebhaftige Säure und steinige Mineralität geben natürliche Frische und Länge. 2017er: 4 Sterne John Platter's Wineguide