

WEINGUT AXEL BAUER

SAUVIGNON BLANC MEISTERSTÜCK



AXEL BAUER®

Sauvignon Blanc in einer unaufgeregten und vielschichtigen Art.



Jahrgang:	2021
Qualitätsstufe:	Badischer Landwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Boden:	Granit
Geschmack:	Trocken
Ausbau:	Vergärung und Lagerung in neuen und gebrauchten Tonneaux
Farbe:	Zartes Goldgelb

Duft: Rauchig-mineralische Aromen bilden den Auftakt; dann gelbe Stachelbeeren und ganz zarte exotische Noten von reifer Ananas, Passionsfrucht und Mango. Insgesamt noch sehr jugendlich.

Mund: Dezent und mehr auf der mineralischen Seite - filigran mit salzigem Abgang, ein Badischer "Sancerre" mit sehr viel Reifepotential.

Trinkreif: 2024 - 2031 **Trinktemperatur:** 10°C

Speisen: Jung genossen ist er der ideale Begleiter für Süßwasserfische wie Forelle, Hecht oder Zander. Gereifter schmeckt er hervorragend zu asiatischen Gerichten mit viel Gemüse, Zitronengras, Curry und Kokosmilch. Aber auch zu Ziegenkäse ist ein Sauvignon Blanc immer ein gern gesehener Partner – probieren Sie ihn zu den Klassikern Selles-sur-Cher, Pouligny Saint-Pierre, Crottin de Chavignol oder Chabichou.

Alkohol: 12 % vol **Restzucker:** 1,9 g/l

Säure: 7,8 g/l

Glasempfehlung: Bordeauxglas **Karaffieren:** Ja, 12 Stunden