



OLIVER ZETER

## SAUVIGNON BLANC LÉGÈRE 5%

Unsere Expertise mit Sauvignon Blanc hat uns dazu inspiriert, einen alkoholreduzierten Wein aus dieser Rebsorte zu entwickeln. Um unseren hohen Qualitätsansprüchen gerecht zu werden, war jedoch ein neuer Ansatz gefragt. Für den *Légère 5 %* haben wir Klone mit besonders hohem Pyrazingehalt gewählt, die in kühlen Lagen wachsen. Eine gezielte, nur leichte Entblätterung sorgte für eine optimale Beschattung der Trauben. Der Lesezeitpunkt wurde so abgestimmt, dass der natürliche Alkoholgehalt niedrig blieb und sich die typischen Aromen bereits entwickeln konnten. Schon Anfang September geerntet, lagen die Trauben kurz auf der Maische, bevor sie gekühlt im Edelstahltank vergoren wurden. Nach einigen Monaten auf der Hefe wurde der Alkohol auf besonders schonende Weise reduziert – so blieben die vielschichtigen Aromen nahezu vollständig erhalten. Sauvignon Blanc *Légère 5 %* – die moderne Art, Wein zu genießen! Dieser leichte Sauvignon Blanc zeigt sich fruchtbetont und aromatisch, mit Noten von weißer Stachelbeere, Passionsfruchtschale und Limettenzeste, begleitet von einem Hauch Basilikum. Am Gaumen saftig mit verspielter Frische. Trotz des niedrigen Alkohols behält er seinen typischen Sortencharakter – leicht, floral und herrlich unkompliziert.



REBSORTEN	100% Sauvignon Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Edelstahl
JAHRGANG	N.V.
ALKOHOLGEHALT	5,1 % vol
SÄURE	6,1 g/l
RESTZUCKER	20 g/l