

DER GLÜCKSJÄGER

SAUVIGNON BLANC FUMÉ 2023



Vitigno

SAUVIGNON BLANC



Vigneto

-
Venningen
-
-

Vinificazione

Diraspatura, macerazione di un giorno, fermentazione spontanea.
Bâtonnage quotidiano per 6 settimane.
9 mesi di affinamento sui lieviti, barrique e anfora di gres.
Imbottigliamento manuale senza filtrazione

Tipo di suolo

Argilloso

Grado alcolico

13%

Solfiti totali

< 10mg/L

Quantità media prodotta

-

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco fermo