

Sauvignon Blanc vom Quarzit 2024

Produzent

Der biodynamische Betrieb von Winzer Alex Pflüger umfasst 40 Hektar der besten Lagen in der Anbauregion Pfalz.

Jahrgangsbericht

Das Weinjahr 2024 in der Pfalz war geprägt von einer Mischung aus wetterbedingten Herausforderungen und vielversprechender Qualität. Die Pfalz, die für ihr gemäßigtes Klima bekannt ist, ist eine der wichtigsten Weinregionen Deutschlands, die vor allem für ihre Weißweine, einschließlich Riesling, und Rotweine wie Spätburgunder bekannt ist. Vor allem der Riesling gedeiht unter den kühleren Bedingungen des Jahres 2024, was zu Weinen führt, die eine gute Balance zwischen Fruchtigkeit und Frische aufweisen dürften. Für Rotweine, insbesondere für Pinot Noir, war die Ernte aufgrund der schwankenden Temperaturen etwas schwieriger.

Charaktereigenschaften

👉 Cassis, Stachelbeeren, untermauert von Passionsfrucht und leichten Nuancen von reifer Ananas und grüner Paprika

👄 sehr mineralisch, lebendig und animierend

🍷 Fischgerichte, asiatische Gerichte, Salate

Fakten

Rebsorte	Sauvignon Blanc
Terroir	Selektion verschiedener Weinreben, leichte Kiesel- und Quarzitböden
Appellation	Pfalz
Vinifikation	vergoren und gereift im Edelstahltank, reduktiver Ausbau

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12.5 %vol	4.3 g/l	6.3 g/l



Art.Nr. PL12-24