

Battenberger Sauvignon Blanc trocken Weingut Hahn Pahlke QbA



Name:	Battenberger Sauvignon Blanc trocken Weingut Hahn Pahlke QbA
Artikel Nr.:	20233
Hersteller:	Weingut Hahn-Pahlke
Herkunft:	Deutschland
Region:	Pfalz
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,5%
Beschreibung:	Florale Noten mit dezenten Anklängen von tropischen Früchten und Stachelbeeren. Elegant mit ausdrucksvoller, feiner Säurestruktur.
Herstellung:	Die Reben stehen in über 250 Metern Höhe auf den Höhenlagen des Battenbergs auf gelb-rotem Sandstein. Selektive und gestaffelte Handlese in kleine Kisten. Lange, kühle Maischestandzeit unter Luftabschluss mit Trockeneis. Schonende Pressung und schnelle Weiterverarbeitung. Kühle Spontangärung im Edelstahltank bei streng kontrollierten Temperaturen. Der Wein ruht lange auf den Hefen, bevor er zur Vermarktung freigegeben wird.
Hersteller-information:	Seit Mitte des 19. Jahrhunderts bewirtschaftet das Weingut Hahn Pahlke die gutseigenen Weinberge in den traditionellen Weinbergs-Lagen rund um Battenberg. Geführt wird das Familien-Weingut heute in siebter Generation von Wolfgang Pahlke und seiner Familie. Schon seit Generationen arbeitet die Familie umweltschonend und naturnah. Ihre Philosophie richtet sich nach dem Bestreben, Weine höchster Qualität im Einklang mit der Natur zu erzeugen. Seit 2016 ist das Weingut bio-zertifiziert.
Servierempfehlung:	Ein idealer Begleiter von frischen Austern oder feinen Fischgerichten. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: 1,7 g/l Säuregehalt: 6,6 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre