

WEINGUT HÖCKLISTEIN. Höcklistein ist nicht nur der Name unseres traditionsreichen Weinguts, sondern auch der Name einer Lage, an der seit Jahrhunderten Wein angebaut wird. Ein privilegierter Hang mit perfekter Ausrichtung auf den Sonnenverlauf und dem günstigen Mikroklima des Zürichsees.



SAUVIGNON BLANC HÖCKLISTEIN

2023 | AOC ST. GALLEN

REBSORTE

Sauvignon Blanc

JAHRGANG

2023

CHARAKTER

Intensive Fruchtaromatik exzellenter Begleiter von asiatischen Gerichten mit frischem Geschmacksspiel und feiner Säure.

VINIFIKATION

6 Stunden Mazeration an den Traubenschalen um die interessante Harmonie zwischen Struktur und Salzigkeit des Sauvignon Blanc zu erhalten. Die Gärzeit dauerte ca. 20 Tage, davon war 40% der Menge im Barrique und 60% im Stahltank. Nach 5 Monaten intensiver Hefelagerzeit (Bâtonnage) wird alles wieder vereint und abgefüllt.

DEGUNOTIZ

Intensiven Holunder-, Stachelbeeren Nase, begleitet von exotischer Frucht und einem Hauch Zedernholz (Harznoten). Am Gaumen elegant, frisch, gute Fülle, anregende Säure und leichte Süsse im Wechselspiel

PASST ZU

Asiatischer Küche, Spargeln, Ziegenkäse

TRINKREIFE

2024 - 2027

ALKOHOLGEHALT

12.5%

Höcklistein
WEINGUT AM ZÜRICHSEE