

**SAUVIGNON "MIRUM" DOC 2022**

**Traubensorte:** Sauvignon

**Alter der Reben:** 15 Jahre

**Erziehungsform:** Spalier

Um eine gute Qualität zu erzielen, werden die Trauben am Rebstock ausgedünnt.

**Ernte:** 15. September

**Vinifikation:** Entrappung der Trauben, Pressung der Beeren und anschließende Vergärung im großem Holzfaß bei kontrollierter Temperatur. Im selben Faß findet auch die Reifung statt.

**Alkohol:** 13,5 % Vol.

**Gesamtsäure:** 6,11 g/l

**Restzucker:** 1,4 g/l

**Eigenschaften:** Ein Weißwein mit gelblich grünen Farbreflexen, Aromen von Holunder und leichten Brennesselnoten.

**Servierempfehlung:** Der Mirum passt hervorragend zu Spargelgerichten, Vorspeisen, Fischgerichten und zu weißem Fleisch, sowie als Aperitiv.

**Serviertemperatur:** 10°C

