

# REFLEXION

[Ried Lissen]

Sauvignon blanc 2016



Das Lissen ist eine sehr hohe Lage mit nördlicher Ausrichtung wo es am Abend rasch abkühlt. Dies liefert uns das hochreife Ausgangsmaterial für den Reflexion. Die Trauben dafür werden händisch geerntet und selektioniert. Durch die lange Maischestandzeit und das Mitvergären von händisch gezupften Beeren erhalten die Reflexions-Weine eine engmaschige, unikate Textur was sie zu perfekten Speisebegleitern macht. Die Weine der Reflexions-Linie stellen das Herzstück unseres Betriebes dar. Sie repräsentieren perfekt unser Wirken und Tun im Weingarten und Keller.



- Lage: Lissen (Nordhang)
- Weingarten: 25 Jahre alte Reben wachsen auf Löss über Kalksandstein
- Vinifikation: lange Maischestandzeit (90%) + Amphorengärung für 7 Tage (10%) danach beides wieder vereint, langsame schonende Pressung über 8 Stunden, spontan vergoren mit Beeren & spontan Malolaktik, 5 Monate Vollhefe gereift mit Battonage
- Geschmacksprofil: gelbfruchtig und kreidig, engmaschig und extrem vielschichtig, mineralisch geprägt, Zug und Druck mit tropischem Fruchtausklang
- Weindaten: Alk: 12,0% vol // Restzucker: 2,1 g/l // Säure: 5,4 g/l

