

**“insomnia” Sauvignon Blanc trocken***Weingut Emil Bauer*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	außergewöhnlich, überraschend
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	10-12 °C
Servierempfehlung:	passt zur asiatischen Küche, Thaigerichten, Fisch stark auf der Haut angebraten und würzige Speisen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 62 44

**Charakteristika**

Mit grüngelber Farbe verströmt der Sauvignon Blanc konzentrierte Aromen von Stachelbeeren, Limonen, Kräutern und einigen rauchigen Anklängen. Er zeigt ein saftiges Mundgefühl begleitet von einer extraktreichen Süße und einer feinen Mineralität - alles balanciert durch die zarte Säure. Der Abgang ist aromatisch und lang.

**Klima/Terroir**

Walsheimer Silberberg – Löss-Lehm mit Muschelkalk

**Ausbau**

Handlese, Selektion der Trauben, 12h Maischestandzeit, schonende Pressung, Vorklärung durch natürliche Sedimentation, Gärung im 500 Liter Tonneaux anfänglich mit Batonnage, Lagerung auf der Hefe bis April.

**Das Weingut**

Das Weingut Emil Bauer ist unverwechselbar und einzigartig in seiner Vielfalt – was sich auch darin widerspiegelt, dass seit Generationen mehrere Generationen unter einem Dach vereint sind. Das Weingut der Brüder Bauer liegt im Herzen des geschichtsträchtigen Örtchens Nussdorf, gleich unterhalb der Weinstraße, umgeben von den schönen Weinbergen der Pfalz. Hier gründete der Großvater der Brüder, Emil Bauer, den Betrieb in den 1920iger Jahren.

Die Brüder Martin und Alexander Bauer haben ihr Familienweingut Emil Bauer zu einem der Vorzeigebetriebe des neuen, deutschen Weinbaus entwickelt - wie es vor zehn Jahren noch undenkbar schien. Die Bauers bewirtschaften mit ihren Familien rund 35 Hektar eigene Weinberge in der Pfälzer Heimat. Den ganzen Einsatz voll auf ihre Pfälzer Lagen und deren Individualität gesetzt.

